

...

SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
TABOULÉ D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE	ACCRAIS DE MORUE & CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME	LASAGNES AUX LÉGUMES	ROTI DE DINDE FROID	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*
CAROTTES VICHY		LENTILLES EN SALADE	RIZ AUX HARICOTS ROUGES	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PECHE	BANANE	TARTE D'UZEL A L'ANANAS	COCKTAIL DE FRUITS
24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	MELON	SALADE DE TOMATES
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	STEAK HACHÉ AU JUS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE		CAROTTES BIO PERSILLÉES	FRITES
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
01/07/2024	02/07/2024	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024
RADIS BEURRE	SALAMI	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE TOMATES	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAV	FILET DE HOKI AUX OLIVES	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON BLANC FROID	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS		GRATIN DE COQUILLETES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL
08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024	12/07/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	POISSON PANÉ CITRON	SAUTÉ DE PORC	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
PENNES RIGATE BIO	ÉPINARDS	COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	RIZ	
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	MINI CABRETTE BIO
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	PALET BRETON D'UZEL	ABRICOTS	COMPOTE DE POIRES

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNs spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

...

SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
TABOULÉ D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE	ACCRAS DE MORUE & CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME	LASAGNES AUX LÉGUMES	ROTI DE DINDE FROID	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*
CAROTTES VICHY		LENTILLES EN SALADE	RIZ AUX HARICOTS ROUGES	CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PECHE	BANANE	TARTE D'UZEL A L'ANANAS	COCKTAIL DE FRUITS
24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	MELON	SALADE DE TOMATES
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	SAUCISSES DE DINDE AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	STEAK HACHÉ AU JUS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE		CAROTTES BIO PERSILLÉES	FRITES
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
01/07/2024	02/07/2024	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024
RADIS BEURRE	MELON	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE TOMATES	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAV	FILET DE HOKI AUX OLIVES	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON DE VOLAILLE FROID	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS		GRATIN DE COQUILLETES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL
08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024	12/07/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME	POISSON PANÉ CITRON	TORTILLA OIGNONS	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
PENNES RIGATE BIO	ÉPINARDS	COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	RIZ	
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	MINI CABRETTE BIO
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	PALET BRETON D'UZEL	ABRICOTS	COMPOTE DE POIRES

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

...

SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
TABOULÉ D'UZEL QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE OEUFS MAYONNAISE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE POISSON FAÇON MATELOTÉ PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & OEUF DUR VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES OMELETTE FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
01/07/2024	02/07/2024	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES OEUFS VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL
08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024	12/07/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LENTILLES AU JUS PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	SALADE PANACHÉE FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNs spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.