

...

SEMAINES 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET	PALETTE BRAISÉE	CASSOULET D'UZEL	JAMBON BRAISÉ AU JUS
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
COMPOTE DE POIRES	POMME	PRUNES	POIRE	BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE
ROTI DE DINDE AU JUS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	RAVIOLIS A LA TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	POIRE	PECHE AU COULIS	COCKTAIL DE FRUITS	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS	ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF*	FILET DE POULET
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	OREILLONS D'ABRICOTS	BANANE
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
FILET DE POULET	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	JAMBON BRAISÉ AU JUS
COQUILLETTES BIO	POMMES VAPEUR D'UZEL	BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
KIWI	SALADE D'ORANGES	COMPOTE DE PECHE	RAISIN	PRUNES

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
TORTILLA OIGNONS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	OMELETTE SAUCE MORNAY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
CAKE D'UZEL AUX OLIVES	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	POISSON PANÉ CITRON	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	CAROTTES VICHY D'UZEL
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COEUR DE SCAROLE
OEUF VINAIGRETTE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	CRÊPES AU FROMAGE	OMELETTE SAUCE MORNAY	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	OEUFS A LA BASQUAISE	CRÊPES AU FROMAGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHEES	DONUT SUCRE	PRUNES

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS	SANDWICH CLUB DINDE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET ROTI	SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
MADELEINE SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PALETTE A LA DIABLE	CASSOULET D'UZEL	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO		ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHEES	DONUT SUCRE	PRUNES

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	OMELETTE SAUCE MORNAY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COEUR DE SCAROLE
PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHEES	DONUT SUCRE	PRUNES

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUF DURS VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE / SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON BLANC	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUF DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
LENTILLES VINAIGRETTE / SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON BLANC	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUF DURS VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE / CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON DE VOLAILLE	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUF DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
LENTILLES VINAIGRETTE / CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON DE VOLAILLE	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PALETTE A LA DIABLE	CASSOULET D'UZEL	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO		ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON	COEUR DE SCAROLE
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHEES	DONUT SUCRE	PRUNES

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 37,38,39,40 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	OMELETTE SAUCE MORNAY	PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES
CAROTTES VICHY D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORSETTES BIO	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE	MINI CABRETTE BIO	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO	TERRINE DE POISSONS
ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE		COURGETTES D'UZEL	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PECHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COEUR DE SCAROLE
PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS*	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CRÈME DESSERT VANILLE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	
02/10/2023	03/10/2023	04/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE A LA CRÈME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS
	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PECHEES	DONUT SUCRE	PRUNES

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.