

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CRÈME DESSERT VANILLE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE COMPOTE POMME PECHE HVE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PAELLA RIZ PAELLA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES ABRICOTS	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CHOUQUETTES	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE COULOMMIERS PECHE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ABRICOTS	SALADE DE TOMATES JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE FRITES PANNA COTTA DE MAMIROLLE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF AU JUS GNOCCHIS COMPOTE DE POMMES BIO	QUENELLES SAUCE AUREOLE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL ÉCLAIR CHOCOLAT	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FRAISES

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.