



SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 21/11/2024

à 14:03

...

SEMAINES 1, 2, 3, 4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL		POTAGE PERSIL	SALADE PANACHÉE
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU JUS		STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO
CAROTTES PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	BONNE ANNÉE	FLAGEOLETS PERSILLÉS	BRUNOISE DE LÉGUMES
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME		POIRE	BANANE
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	COUSCOUS BOULETTES
BROCOLIS	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COQUILLETTES BIO	POM'PIN	SEMOUTURE DU COUSCOUS
KIWI	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE PECHES	CLÉMENTINE	ORANGE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF*	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	
KIWI	POIRE	POMME	BANANE	POIRE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE PANACHÉE	SALAMI
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	JAMBON GRILL AU JUS
GNOCCHIS	FRITES	BROCOLIS	RIZ BIO	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
POMME	ORANGE	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE

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.



SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le 21/11/2024

à 14:03

...

SEMAINES 1, 2, 3, 4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL		POTAGE PERSIL	SALADE DE RIZ D'UZEL
CRÊPES AU FROMAGE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN		FILET DE COLIN A LA CRÈME	OEUFS MAYONNAISE
CAROTTES PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	BONNE ANNÉE	FLAGEOLETS PERSILLÉS	BRUNOISE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT BIO			COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME		RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	BANANE
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CRÊPES AU FROMAGE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	ÉPINARDS	SEMOUTURE DU COUSCOUS
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE DE PECHES	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
			GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
TORTILLA AUX OIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	CRÈME DESSERT VANILLE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
FILET DE HOKI SAUCE AURORE	OEUFS A LA BASQUAISE	CRÊPES AU FROMAGE	HARICOTS COCOS A LA TOMATE	QUENELLES SAUCE MORNAY
GNOCCHIS	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	RIZ BIO	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	PRÉPAILLOU BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE

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 priviliege 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.



SCOLAIRE PIQUE NIQUE

Edité le 21/11/2024

à 14:03

...
SEMAINES 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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.



SCOLAIRE PIQUE NIQUE SANS VIANDE

Edité le 21/11/2024

à 14:03

...

SEMAINES 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
MADELEINE SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDESE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDESE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
GAILLARDESE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDESE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDESE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDESE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDESE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
GAILLARDESE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDESE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDESE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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 1, 2, 3, 4 2025

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	BONNE ANNÉE	POTAGE PERSIL FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO KIWI	CHOU FLEUR EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO FRAIDOU COMPOTE DE PECHES	SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
SALADE DE RIZ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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 priviliege 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.



PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 21/11/2024

à 14:03

...

SEMAINES 1, 2, 3, 4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	BONNE ANNÉE	POTAGE PERSIL FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
BETTERAVES ROUGES BIO SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE EDAM BIO KIWI	CHOU FLEUR EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO FRAIDOU COMPOTE DE PECHES	SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
SALADE DE RIZ D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERQUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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 priviliege 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 1, 2, 3, 4 2025

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	BONNE ANNÉE	POTAGE PERSIL FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO KIWI	CHOU FLEUR EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO FRAIDOU COMPOTE DE PECHES	SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
SALADE DE RIZ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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 priviliege 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.



MATERNELLE SANS PORC

Edité le 21/11/2024

à 14:03

...

SEMAINES 1, 2, 3, 4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	BONNE ANNÉE	POTAGE PERSIL FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
BETTERAVES ROUGES BIO SAUCISSE DE DINDE AU JUS PURÉE EDAM BIO KIWI	CHOU FLEUR EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO FRAIDOU COMPOTE DE PECHES	SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
SALADE DE RIZ D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERQUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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 priviliege 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.