

## SEMAINES 17,18,19,20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/04/2025</b>	<b>22/04/2025</b>	<b>23/04/2025</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>25/04/2025</b>
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	CHOU FLEUR EN SALADE	RADIS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU JUS	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS	SAUTÉ DE POULET AU JUS
PETITS POIS CAROTTES	POMMES VAPEUR D'UZEL	GNOCHIS	HARICOTS COCOS AU JUS	BRUNOISE DE LÉGUMES
POMME	COMPOTE DE FRUITS	KIWI	POIRE	BANANE
<b>28/04/2025</b>	<b>29/04/2025</b>	<b>30/04/2025</b>	<b>01/05/2025</b>	<b>02/05/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL
POMMES PERSILLÉES	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	COQUILLETTES BIO	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	BANANE	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	POMME
<b>05/05/2025</b>	<b>06/05/2025</b>	<b>07/05/2025</b>	<b>08/05/2025</b>	<b>09/05/2025</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALAMI	BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
JAMBON BLANC FROID	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	BOEUF BRAISÉ AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR PERSILLÉ	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL
KIWI	POIRE	POMME	BANANE	COMPOTE DE POMMES
<b>12/05/2025</b>	<b>13/05/2025</b>	<b>14/05/2025</b>	<b>15/05/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE RADIS	SALADE PROVENÇALE D'UZEL
RAVIOLIS A LA TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN	GOULASH	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS
	POMMES PERSILLÉES	PENNES RIGATE	FRITES	LÉGUMES AIOLI D'UZEL
POMME BIO	KIWI	POIRE	BANANE	COMPOTE DE FRUITS

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 privilégié 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 17, 18, 19, 20 2025

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL OEufs DURS BÉCHAMEL BRUNOISE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON BANANE
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE ICEBERG GRATIN DE COQUILLETTES BIO AU FROMAGE FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL CRÊPES AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS YACOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE POMME
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE OEufs MAYONNAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUIX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL FEUILLETÉS AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT LOUIS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE POMMES
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS OEufs A LA BASQUAISE FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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 17, 18, 19, 20 2025

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/04/2025</b>	<b>22/04/2025</b>	<b>23/04/2025</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>25/04/2025</b>
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
<b>28/04/2025</b>	<b>29/04/2025</b>	<b>30/04/2025</b>	<b>01/05/2025</b>	<b>02/05/2025</b>
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE FRAISE 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
<b>05/05/2025</b>	<b>06/05/2025</b>	<b>07/05/2025</b>	<b>08/05/2025</b>	<b>09/05/2025</b>
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
<b>12/05/2025</b>	<b>13/05/2025</b>	<b>14/05/2025</b>	<b>15/05/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
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.



# SCOLAIRE PIQUE NIQUE SANS VIANDE

Édité le 19/03/2025

à 08:44

...  
SEMAINES 17, 18, 19, 20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/04/2025</b>	<b>22/04/2025</b>	<b>23/04/2025</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>25/04/2025</b>
MADELEINE SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>28/04/2025</b>	<b>29/04/2025</b>	<b>30/04/2025</b>	<b>01/05/2025</b>	<b>02/05/2025</b>
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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
<b>05/05/2025</b>	<b>06/05/2025</b>	<b>07/05/2025</b>	<b>08/05/2025</b>	<b>09/05/2025</b>
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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 DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
<b>12/05/2025</b>	<b>13/05/2025</b>	<b>14/05/2025</b>	<b>15/05/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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 DOUBLE EMMENTAL 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 privilégié 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 17, 18, 19, 20 2025

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>21/04/2025</b>	<b>22/04/2025</b>	<b>23/04/2025</b>	<b>24/04/2025</b>	<b>25/04/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON BANANE
<b>28/04/2025</b>	<b>29/04/2025</b>	<b>30/04/2025</b>	<b>01/05/2025</b>	<b>02/05/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE POMME
<b>05/05/2025</b>	<b>06/05/2025</b>	<b>07/05/2025</b>	<b>08/05/2025</b>	<b>09/05/2025</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUIX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT LOUIS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE POMMES
<b>12/05/2025</b>	<b>13/05/2025</b>	<b>14/05/2025</b>	<b>15/05/2025</b>	<b>16/05/2025</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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 17, 18, 19, 20 2025

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON BANANE
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YACOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE POMME
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUIX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT LOUIS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPÉLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE POMMES
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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 17, 18, 19, 20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX PRUNEAUX PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON BANANE
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE POMME
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUIX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT LOUIS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE FRUITS
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

...

SEMAINES 17, 18, 19, 20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE GNOCCHIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON KIWI	RADIS BEURRE FILET DE COLIN A L'ANETH HARICOTS COCOS AU JUS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL CRÈME VANILLE & FRUITS CONFITS	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME BRUNOISE DE LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON BANANE
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
BETTERAVES ROUGES BIO SAUCISSE DE DINDE AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES GOUDA BIO RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE COQUILLETTES BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS ÉPINARDS YACOURT NATURE SUCRÉ PETITS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE POMME
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ FRUIX MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CASSOLETTE D'UZEL AUX CHAMPIGNONS FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE RIZ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT LOUIS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE EMMENTAL BIO COMPOTE DE FRUITS
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PURÉE RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS RACLETTE DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS GOULASH FRITES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE TARTE D'UZEL AU CITRON

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 privilégié 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.