

...

SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PALETTE BRAISÉE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES POIRE	BETTERAVES ROUGES JAMBON BLANC FROID COQUILLETTES POMME	RADIS ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS BROCOLIS KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POIRE	SALADE ICEBERG ROTI DE VEAU AU THYM PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ KIWI	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE BANANE BIO
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE POMMES DE TERRE NATURE D'UZEL SAUTÉ DE PORC COURGETTES KIWI	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN HARICOTS VERTS PERSILLÉS POIRE AU SIROP	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF KIWI
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON BRAISÉ AU JUS COQUILLETTES POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO ROTI DE DINDE AU JUS COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE FILET DE POULET AU JUS POMMES DE TERRE ROTIES D'UZEL ORANGE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS BANANE

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 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL TERRINE AUX 3 LÉGUMES GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS DURS SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUFE DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LENTILLES AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
SALADE DE RIZ D'UZEL CROUSTI DE POISSON CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG TERRINE DE POISSONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO OMELETTE COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUFE A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
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
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
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
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
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
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
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 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
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
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
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
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
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
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
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 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES PDT VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL SAUTÉ DE PORC AU CURRY COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES & POMMES VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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 13, 14, 15, 16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES FONDU CROCLAIT BIO POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES YAOURT AROMATISÉ POMME	RADIS BEURRE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP BROCOLIS MAMIROLLE CRÈME DESSERT VANILLE BIO	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE DINDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC & OEUF DE PÂQUES	SALADE OLIVIER FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINNE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE VIENNOISE CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ EDAM BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET AU JUS GNOCCHIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO COULOMMIERS COMPOTE DE PECHES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES FRAIDOU COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PATES BIO TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE OLIVIER D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS COURGETTES BÉCHAMEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FONDU CROCLAIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS RIZ PILAF FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK KIWI
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULÉ BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COTES DE BETTES PROVENÇALES & POMMES VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS	SALADE PANACHÉE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO CARRÉ FRAIS BIO POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MINI CABRETTE BANANE

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.