



...

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	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	RADIS BEURRE
OEUFS VINAIGRETTE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PAELLA AU POISSON
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ PAELLA
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CRÊPES AU FROMAGE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	ANANAS AU SIROP
PECHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	POISSON A LA BORDELAISE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FRITES	SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE	PECHE	ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE PATES D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	OEUFS A LA BASQUAISE	QUENELLES SAUCE AUREOLE	CRÊPES AU FROMAGE	CROUSTI DE POISSON
	GNOCCHIS	BROCOLIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ÉPINARDS
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	ÉCLAIR CHOCOLAT	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.



...

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



PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 08/04/2025

à 14:04

...

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	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	RADIS BEURRE
FILET DE POULET AU PAPRIKA	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PAELLA AU POISSON
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ PAELLA
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	POISSON A LA BORDELAISE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	ANANAS AU SIROP
PECHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	NOISETTES DE POULET AU JUS	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FRITES	SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE	PECHE	ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	QUENELLES SAUCE AUREOLE	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE	CROUSTI DE POISSON
	GNOCCHIS	BROCOLIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ÉPINARDS
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	ÉCLAIR CHOCOLAT	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.