



SCOLAIRE SANS VIANDE

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 OEufs VINAIGRETTE PURÉE CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	RADIS BEURRE PAELLA AU POISSON 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 CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CHOUQUETTES	SALADE DE HARICOTS VERTS 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
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE COULOMMIERS PEPE	LENTILLES EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOTS	SALADE DE TOMATES POISSON A LA BORDELAISE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE 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
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS A LA BASQUAISE GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE DE PATES D'UZEL 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.



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 CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	RADIS BEURRE 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 MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL 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 COMté DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CHOUQUETTES	SALADE DE HARICOTS VERTS 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
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE COULOMMIERS PECHE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOTS	SALADE DE TOMATES JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE 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
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF AU JUS GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON ÉMINcé DE PORC AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMté DE CLÉRON ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE DE PATES D'UZEL 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.



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 FILET DE POULET AU PAPRIKA PURÉE CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	RADIS BEURRE PAELLA AU POISSON 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 MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL 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 COMté DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CHOUQUETTES	SALADE DE HARICOTS VERTS 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
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE COULOMMIERS PECHE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOTS	SALADE DE TOMATES JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE 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
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF AU JUS GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMté DE CLÉRON ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE DE PATES D'UZEL 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.