

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