

...

SEMAINES 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PALETTE BRAISÉE HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT BANANE	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS STEAK HACHÉ AU JUS FLAGEOLETS PERSILLÉS RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE RATATOUILLE NIÇOISE POIRE	TABOULÉ D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	SALADE DE TOMATES BIO ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA COURGETTES D'UZEL POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES OREILLONS D'ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMPOTE DE FRUITS
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO SS FROMAGE A LA TOMATE & AU SOJA KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & KETCHUP PRUNES	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS BROCOLIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES AU JUS TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON BRAISÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL TORTILLA OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE OMELETTE SAUCE MORNAY POMMES VAPEUR D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DINDE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI 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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
MADELEINE SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADÉLON 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
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADÉLON 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
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
MADÉLON 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	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
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	MADÉLON 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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
MADELEINE SANDWICH D'UZEL A LA ROSETTE CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL AU POULET CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL AU JAMBON CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS COMPOTE POCKET
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL AU POULET CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL AU THON CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH D'UZEL A LA ROSETTE CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS FRAISE A BOIRE
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL AU JAMBON CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH D'UZEL AU POULET CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL AU THON CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL A LA ROSETTE CHIPS COMPOTE POCKET
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH D'UZEL AU JAMBON CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL AU POULET CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL AU THON CHIPS 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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
MADELEINE SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL AU THON CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS COMPOTE POCKET
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL AU THON CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS FRAISE A BOIRE
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL AU THON CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS COMPOTE POCKET
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH D'UZEL AU THON CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH D'UZEL A L'EMMENTAL CHIPS FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH D'UZEL AU FROMAGE FRAIS CHIPS COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH D'UZEL AU THON CHIPS 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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PALETTE A LA DIABLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROUTE RICHELIEU & CORNICHON SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE FRANCHE COMTÉ NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE TORSETTES BIO D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE OMELETTE SAUCE MORNAY POMMES VAPEUR D'UZEL ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL RAISIN
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE COLESLAW D'UZEL ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU PECHE AU COULIS	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
SALADE GRECQUE D'UZEL PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FONDU CARRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETTES BIO AU CURRY & AU SOJA YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ BIO AU JUS FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	SALADE PANACHÉE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX POMMES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUFS DURS VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE / SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON BLANC	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET	SALADE DE RIZ D'UZEL / ROSBEEF FROID MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
LENTILLES VINAIGRETTE / SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / FILET DE POULET	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / JAMBON BLANC	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022

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 37,38,39,40 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
TABOULÉ D'UZEL / TERRINE DE POISSON	SALADE DE RIZ D'UZEL / TARTE D'UZEL AU FROMAGE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUFS DURS VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE / TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / OEUFS DURS VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL / TERRINE DE POISSON	SALADE DE RIZ D'UZEL / TARTE D'UZEL AU FROMAGE	SALADE DE PATES D'UZEL / OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
LENTILLES VINAIGRETTE / TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE / PIZZA D'UZEL 4	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL / FILET DE COLIN FROID MAYO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE / OEUFS DURS VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL / TERRINE DE POISSON
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PECHES
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022

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.