



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Edité le 21/06/202

à 13:55

...

SEMAINES 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	LASAGNES DE BOEUF COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU FLEUR PECHE AU COULIS	MELON POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	PATES A LA FRANC COMTOISE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS POIRE AU CHOCOLAT	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON FORESTIER COQUILLETES PRUNES	HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ NECTARINE
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
SPAGHETTIS BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS KIWI	SALAMI FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE DE PECHES

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.



SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Edité le 21/06/202
à 13:55

...

SEMAINES 33,34,35,36 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/08/2023	15/08/2023	16/08/2023	17/08/2023	18/08/2023
POISSON FAÇON MATELOTÉ POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	LASAGNES AUX LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TERRINE AUX 3 LÉGUMES CHOU FLEUR PECHE AU COULIS	MELON POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
21/08/2023	22/08/2023	23/08/2023	24/08/2023	25/08/2023
SALADE DE RIZ D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN ÉPINARDS POIRE AU CHOCOLAT	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE HOKI POCHÉ COQUILLETES PRUNES	OMELETTE AU FROMAGE PURÉE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAIS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ NECTARINE
04/09/2023	05/09/2023	06/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SPAGHETTIS TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE DE PECHE

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.