

...
 SEMAINES 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME CHOU FLEUR COCKTAIL DE FRUITS	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL FLAN NAPPÉ	ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL A LA SAUCISSE RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CANNELLONIS MAMIROLLE POIRE
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023
RADIS BEURRE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCLAIR CHOCOLAT	LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE MADELEINE BIO	JAMBON BLANC FROID PURÉE PETIT LOUIS POMME
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL CHOUQUETTES	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT 1 PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE ABRICOTS
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
SPAGHETTIS BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE PALETTE BRAISÉE CAROTTES VICHY D'UZEL NECTARINE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK 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 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS TORTILLA OIGNONS CHOU FLEUR COCKTAIL DE FRUITS	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL FLAN NAPPÉ	ACCRAS DE MORUE & CITRON ROUGAIL D'UZEL AU POISSON RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES, SAUCE TOMATE MAMIROLLE POIRE
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023
RADIS BEURRE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCLAIR CHOCOLAT	LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE OEUF VINAIGRETTE CAROTTES PERSILLÉES BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE MADELEINE BIO	CROUSTI DE POISSON PURÉE PETIT LOUIS POMME
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE POIRES	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL CHOUQUETTES	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT 1 PETIT NOVA FRUIT BIO PECHE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE ABRICOTS
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL NECTARINE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	FILET DE COLIN AUX OLIVES PURÉE DE CÉLERI FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK 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.