

...

SEMAINES 5,6,7,8 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/01/2025	28/01/2025	29/01/2025	30/01/2025	31/01/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CLÉMENTINE	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL NOUILLES SAUTÉES AU POULET ROCHER COCO D'UZEL	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BANANE
03/02/2025	04/02/2025	05/02/2025	06/02/2025	07/02/2025
OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU ORANGE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS CRÊPE AU SUCRE	COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE CLÉMENTINE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME	ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE POMME FRAISE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL MAMIROLLE BANANE
17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE ORANGE	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT POIRE	ROTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS PETIT LOUIS COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS COMPOTE DE POMMES BIO

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 5,6,7,8 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/01/2025	28/01/2025	29/01/2025	30/01/2025	31/01/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE A LA PROVENÇALE PURÉE CLÉMENTINE	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES SEMOULE COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS NOUILLES ASIATIQUES ROCHER COCO D'UZEL	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BANANE
03/02/2025	04/02/2025	05/02/2025	06/02/2025	07/02/2025
OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU ORANGE	TERRINE DE POISSONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS CRÊPE AU SUCRE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA COQUILLETES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
CHOU FLEUR EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE CLÉMENTINE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME	OMELETTE A LA PROVENÇALE RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE POMME FRAISE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL MAMIROLLE BANANE
17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE ORANGE	CRÊPES AU FROMAGE FRITES CAMEMBERT POIRE	CROUSTI DE POISSON BROCOLIS PETIT LOUIS COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS COMPOTE DE POMMES BIO

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.