

...

## SEMAINES 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30/12/2024</b>	<b>31/12/2024</b>	<b>01/01/2025</b>	<b>02/01/2025</b>	<b>03/01/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	BONNE ANNÉE	POTAGE PERSIL FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CAMEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
<b>06/01/2025</b>	<b>07/01/2025</b>	<b>08/01/2025</b>	<b>09/01/2025</b>	<b>10/01/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO KIWI	CHOU FLEUR EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE ICEBERG COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO FRAIDOU COMPOTE DE PECHES	SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE
<b>13/01/2025</b>	<b>14/01/2025</b>	<b>15/01/2025</b>	<b>16/01/2025</b>	<b>17/01/2025</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
<b>20/01/2025</b>	<b>21/01/2025</b>	<b>22/01/2025</b>	<b>23/01/2025</b>	<b>24/01/2025</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30/12/2024</b>	<b>31/12/2024</b>	<b>01/01/2025</b>	<b>02/01/2025</b>	<b>03/01/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL		POTAGE PERSIL	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN		FILET DE COLIN A LA CRÈME	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO
CAROTTES PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	BONNE ANNÉE	FLAGEOLETS PERSILLÉS	BRUNOISE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ		COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME		RIZ AU LAIT LIT CAMEL	BANANE
<b>06/01/2025</b>	<b>07/01/2025</b>	<b>08/01/2025</b>	<b>09/01/2025</b>	<b>10/01/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE		ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	COMPOTE DE PECHES	GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE
<b>13/01/2025</b>	<b>14/01/2025</b>	<b>15/01/2025</b>	<b>16/01/2025</b>	<b>17/01/2025</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	CRÈME DESSERT VANILLE
<b>20/01/2025</b>	<b>21/01/2025</b>	<b>22/01/2025</b>	<b>23/01/2025</b>	<b>24/01/2025</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ESCALOPE A LA CRÈME	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLES SAUCE MORNAY
GNOCCHIS	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	RIZ BIO	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	PRÉPAILLOU BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE

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 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>30/12/2024</b>	<b>31/12/2024</b>	<b>01/01/2025</b>	<b>02/01/2025</b>	<b>03/01/2025</b>
BETTERAVES ROUGES CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	BONNE ANNÉE	POTAGE PERSIL FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CAMEL	SALADE DE RIZ D'UZEL OEUFS MAYONNAISE BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
<b>06/01/2025</b>	<b>07/01/2025</b>	<b>08/01/2025</b>	<b>09/01/2025</b>	<b>10/01/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO CRÊPES AU FROMAGE PURÉE EDAM BIO KIWI	CHOU FLEUR EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE ICEBERG COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO FRAIDOU COMPOTE DE PECHES	SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE
<b>13/01/2025</b>	<b>14/01/2025</b>	<b>15/01/2025</b>	<b>16/01/2025</b>	<b>17/01/2025</b>
SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
<b>20/01/2025</b>	<b>21/01/2025</b>	<b>22/01/2025</b>	<b>23/01/2025</b>	<b>24/01/2025</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AURORE GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN HARICOTS COCOS A LA TOMATE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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.