

...

SEMAINES 13,14,15,16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES KIWI	SALADE PANACHÉE SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL LENTILLES AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE POIRE	RADIS CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT BANANE
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ANANAS AU SIROP	SALADE MIXTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETTES ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL POIRE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	COEUR DE SCAROLE JAMBON BLANC FROID TORSETTES BIO POIRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT BANANE
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ AU JUS FRITES COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS BANANE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES KIWI	LENTILLES EN SALADE GNOCCHIS A LA TOMATE COMPOTE DE FRUITS

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 13,14,15,16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OEUFS VINAIGRETTE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	RADIS BEURRE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	SALADE DE HARICOTS VERTS QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
CHOU FLEUR EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GALETTE BRETONNE	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS POIRE	LENTILLES EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE TORTILLA AUX OIGNONS TORSETTES BIO MAMIROLLE COOKIE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ BANANE
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	TERRINE DE POISSONS TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FLAN NAPPÉ

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 13,14,15,16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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 13,14,15,16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
MADELEINE SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL 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 13, 14, 15, 16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GALETTE BRETONNE	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS POIRE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO MAMIROLLE COOKIE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ BANANE
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CÔRNICHON SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FLAN NAPPÉ

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 13, 14, 15, 16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU THYM PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GALETTE BRETONNE	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS POIRE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO MAMIROLLE COOKIE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ BANANE
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CÔRNICHON SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FLAN NAPPÉ

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 13,14,15,16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GALETTE BRETONNE	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS POIRE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO MAMIROLLE COOKIE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ BANANE
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CŒURNICHON SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FLAN NAPPÉ

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 13, 14, 15, 16 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU THYM PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE
31/03/2025	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON OEUF A LA NEIGE	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GALETTE BRETONNE	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS POIRE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	COEUR DE SCAROLE JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO MAMIROLLE COOKIE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ BANANE
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CŒURNICHON SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FLAN NAPPÉ

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.