

...

SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET BROCOLIS KIWI	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE DINDE POMMES PERSILLÉES D'UZEL POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL GRILLADE DE PORC AUX HERBES COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL BANANE	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES COMPOTE DE FRUITS
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POIRE	BETTERAVES ROUGES COLOMBO DE PORC POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES PERSILLÉES BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE POULET PETITS POIS SALADE D'ORANGES	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS POMMES VAPEUR D'UZEL POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE HARICOTS VERTS PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE PECHE	SALADE MIXTE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE FILET DE POULET PETITS POIS CAROTTES KIWI	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES BANANE	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO SALADE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU AU JUS PATES AUX 3 COULEURS 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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS TORTILLA OIGNONS BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE OEUFS MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS BEURRE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE OEUFS VINAIGRETTE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG CROUSTI DE POISSON PURÉE PETIT LOUIS POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	SALADE MIXTE OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL 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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET ROTI CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS 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 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
MADELEINE SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS 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
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS 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 EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS 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 EMMENTAL CRUDITÉS CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB EMMENTAL CRUDITÉS 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 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES PENNES CARBONARA D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL 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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL 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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES PENNES CARBONARA D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL 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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAIS FILET DE POULET SAUCE SUPREME BROCOLIS COULOMMIERS MADELEINE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CANNELLONIS GOUDA BIO POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE COURGETTES D'UZEL & POMMES VAPEUR D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO FLAN NAPPÉ	SALADE MIXTE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS COCOS A LA TOMATE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE ROSBEEF FROID & MAYONNAISE FRITES MAMIROLLE OEUF A LA NEIGE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
RADIS BEURRE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES MOUSSE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	LENTILLES EN SALADE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT BANANE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE ICEBERG BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS PURÉE PETIT LOUIS POMME
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES OMELETTE BIO COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL SAINT MORET BIO CHOUQUETTES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CÉLERI RÉMOULADE TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ABRICOTS
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES A LA BOLOGNAISE MINI GOUDA KIWI	LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	SALADE DE TOMATES & MAIS CROC TOFU PROVENÇALE BIO AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	MELON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	TABOULÉ D'UZEL 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.