

...

SEMAINES 1,2,3,4 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/12/2024	31/12/2024	01/01/2025	02/01/2025	03/01/2025
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
06/01/2025	07/01/2025	08/01/2025	09/01/2025	10/01/2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ 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
13/01/2025	14/01/2025	15/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
JAMBON GRILL 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
20/01/2025	21/01/2025	22/01/2025	23/01/2025	24/01/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ESCALOPE A LA CRÈME	CHIPOLATAS 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 HIVE	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.