

...

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.