

...

SEMAINES 25,26,27,28 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
17/06/2024	18/06/2024	19/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO PECHE	RADIS BEURRE ROTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS DE MORUE & CITRON FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE TARTE D'UZEL A L'ANANAS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
24/06/2024	25/06/2024	26/06/2024	27/06/2024	28/06/2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
01/07/2024	02/07/2024	03/07/2024	04/07/2024	05/07/2024
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALAMI FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE RAVIOLIS EN GRATIN CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL
08/07/2024	09/07/2024	10/07/2024	11/07/2024	12/07/2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE SUPREME PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES

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.