

...

SEMAINES 29,30,31,32 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/07/2024	16/07/2024	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024
SALADE OLIVIER SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON POMME	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX PETIT LOUIS ENTREMETS VANILLE	SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT BANANE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL ROSBEEF FROID & MAYONNAISE RATATOUILLE NIÇOISE FRAIDOU COMPOTE DE PECHES
22/07/2024	23/07/2024	24/07/2024	25/07/2024	26/07/2024
LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COULOMMIERS NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS FONDU CARRÉ COCKTAIL DE FRUITS	MELON TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS YAOURT NATURE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS
29/07/2024	30/07/2024	31/07/2024	01/08/2024	02/08/2024
SALADE RUSSE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PECHE	SALADE OLIVIER D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE OEUF A LA NEIGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES LENTILLES AU JUS PYRÉNÉES NECTARINE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON VACHE QUI RIT TARTE D'UZEL AUX POMMES	MELON CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CRÊPE AU CHOCOLAT
05/08/2024	06/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
SALADE GRECQUE D'UZEL GRILLADE DE PORC AU JUS PURÉE PETIT LOUIS PECHE	FEUILLETÉ AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP MAMIROLLE ABRICOTS	MELON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA COURGETTES D'UZEL YAOURT AROMATISÉ MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	SALADE ICEBERG LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT COMTÉ DE CLÉRON 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.