

...

SEMAINES 33,34,35,36 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
12/08/2024	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL POULET CURRY FILET DE POULET A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE DE FRUITS	MELON POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
19/08/2024	20/08/2024	21/08/2024	22/08/2024	23/08/2024
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE GRATIN DE COQUILLETTES AU CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CHOU FLEUR FONDU CROCLAIT GATEAU D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE TOMATES CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE ANANAS AU SIROP	MELON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS PERSILLÉS MAMIROLLE BANANE
26/08/2024	27/08/2024	28/08/2024	29/08/2024	30/08/2024
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PECHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON BLANC FROID FRITES PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES & MAIS FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
02/09/2024	03/09/2024	04/09/2024	05/09/2024	06/09/2024
SALAMI COQUILLETTES A LA BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE CHOU FLEUR PERSILLÉ CANCOILLOTTE IGP BANANE	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL FRAIDOU PRUNES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES

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.