

...

SEMAINES 5,6,7,8 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/01/2025	28/01/2025	29/01/2025	30/01/2025	31/01/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	COEUR DE SCAROLE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE CAMEMBERT BIO PORTION COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS ROCHER COCO D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BANANE
03/02/2025	04/02/2025	05/02/2025	06/02/2025	07/02/2025
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON CRÊPE AU SUCRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME	COEUR DE SCAROLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE POMME FRAISE	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL MAMIROLLE BANANE
17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT AROMATISÉ ORANGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT POIRE	SALADE DE PATES D'UZEL ROTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS PETIT LOUIS COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO

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.