

...

SEMAINES 36,37,38,39 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP RATATOUILLE & GNOCCHIS RONDELÉ BIO POMME BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES DE BOEUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE A LA MEXICAINE FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN BROCOLIS PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE
08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	11/09/2025	12/09/2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	SALADE DE TOMATES GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS GOUDA BIO FLAN NAPPÉ	MELON SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE AUX PATES BIO FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT PALET BRETON D'UZEL
15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025
CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE VELOUTÉ NATURE ÉCLAIR CHOCOLAT	PANACHÉ DE CRUDITÉS RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS MAMIROLLE PRUNES	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE
22/09/2025	23/09/2025	24/09/2025	25/09/2025	26/09/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	SALADE ITALIENNE D'UZEL PENNES CARBONARA D'UZEL FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE

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.