

...

SEMAINES 25,26,27,28 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/06/2022	21/06/2022	22/06/2022	23/06/2022	24/06/2022
STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BIO CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES	BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROSBEEF FROID & MOUTARDE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE DE TOMATES & MAIS COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS SALADE DE FRUITS	CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL PETIT NOVA FRUIT BIO CERISES
27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022	30/06/2022	01/07/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS ÉCLAIR CHOCOLAT	CHIPOLATAS DE FRanche COMTÉ AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ PECHE	TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON TORTILLA OIGNONS CAROTTES BIO PERSILLÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CHEESEBURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES BIO
04/07/2022	05/07/2022	06/07/2022	07/07/2022	08/07/2022
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL MOUSSE CHOCOLAT	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES NECTARINE	JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FROMAGE BLANC VANILLE
11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022	14/07/2022	15/07/2022
BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE POULET SAUCE SUPREME PENNES RIGATE BIO FLAN NAPPÉ	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

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.

SEMAINES 25,26,27,28 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/06/2022	21/06/2022	22/06/2022	23/06/2022	24/06/2022
POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ BIO CAMEMBERT COMPOTE DE PECHE	BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FILET DE COLIN SAUCE CITRON LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	SALADE DE TOMATES & MAIS OMELETTE A LA SAUCE TOMATE LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS SALADE DE FRUITS	CROUSTI DE POISSON CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL PETIT NOVA FRUIT BIO CERISES
27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022	30/06/2022	01/07/2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS ÉCLAIR CHOCOLAT	POISSON FAÇON MATELOTÉ PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ PECHE	TABOULÉ D'UZEL / OEUFS DURS VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON TORTILLA OIGNONS CAROTTES BIO PERSILLÉES GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	FISH BURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES BIO
04/07/2022	05/07/2022	06/07/2022	07/07/2022	08/07/2022
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL MOUSSE CHOCOLAT	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES NECTARINE	OEUF MAYONNAISE GRATIN DE COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	SALADE AUX PATES BIO CROUSTI DE POISSON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FROMAGE BLANC VANILLE
11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022	14/07/2022	15/07/2022
BETTERAVES ROUGES BIO LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO PENNES RIGATE BIO FLAN NAPPÉ	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

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.