

...

SEMAINES 45,46,47,48 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
TABOULÉ D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI A LA CRÈME
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE ICEBERG	SALADE OLIVIER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET A LA BASQUAISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
PURÉE	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	VACHE QUI RIT	MAMIROLLE
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ANANAS AU SIROP	BANANE	CLÉMENTINE
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE VIGNERONNE D'UZEL
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ROTI DE DINDE AU JUS	BOEUF BOURGUIGNON*
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	TORSETTES BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	FAISSELLE
ÉCLAIR CHOCOLAT	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME BANANE	POMME	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SOUPE DE POTIRON	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
	FRITES & KETCHUP	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RIZ	BROCOLIS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC VANILLE	POIRE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	CLÉMENTINE

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.