

...

SEMAINES 37,38,39,40 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	11/09/2025	12/09/2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE AUX PATES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	SAUCISSE TOULOUSAINE FAÇON CASSOULET	FILET DE HOKI A LA CRÈME
BROCOLIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS			COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	FLAN NAPPÉ	BANANE	PALET BRETON D'UZEL
15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
FILET DE POULET A LA TOMATE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE		ÉPINARDS	POMMES VAPEUR D'UZEL
EDAM BIO	VELOUTÉ NATURE	FRAIDOU	MAMIROLLE	CANCOILLOTTE IGP
KIWI	ÉCLAIR CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	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	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	PENNES CARBONARA D'UZEL
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CRÈME DESSERT VANILLE
29/09/2025	30/09/2025	01/10/2025	02/10/2025	03/10/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE DINDE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
	FRITES & KETCHUP	BROCOLIS	RIZ	
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PECHE HVE	PRUNES

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

SEMAINES 37,38,39,40 2025

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de ~~vache~~, **sans poisson & crustacés** (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.