

...

SEMAINES 45,46,47,48 2025

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025		06/11/2025	07/11/2025
TABOULÉ D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE		SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES		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		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME		BANANE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
10/11/2025			13/11/2025	14/11/2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON			SALADE OLIVIER	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET A LA BASQUAISE			POISSON PANÉ CITRON	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
PURÉE			JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
EDAM BIO			VACHE QUI RIT	MAMIROLLE
KIWI			BANANE	CLÉMENTINE
17/11/2025	18/11/2025		20/11/2025	21/11/2025
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE		PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE VIGNERONNE D'UZEL
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC		ROTI DE DINDE AU JUS	BOEUF BOURGUIGNON*
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE		JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	TORSETTES BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		FONDU CARRÉ	FAISSELLE
ÉCLAIR CHOCOLAT	CLÉMENTINE		POMME	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
24/11/2025	25/11/2025		27/11/2025	28/11/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		SOUPE DE POTIRON	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS		BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
	FRITES & KETCHUP		RIZ	BROCOLIS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	RONDELÉ BIO		COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC VANILLE		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.