

LUNDI 08/09/2025	MARDI 09/09/2025		JEUDI 11/09/2025	VENDREDI 12/09/2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL		MELON	SALADE AUX PATES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP		SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	FILET DE HOKI A LA CRÈME
BROCOLIS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ		BANANE	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME			PALET BRETON D'UZEL
15/09/2025	16/09/2025		18/09/2025	19/09/2025
CHOU FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO		SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
FILET DE POULET A LA TOMATE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES		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		MAMIROLLE	CANCOILLOTTE IGP
KIWI	ÉCLAIR CHOCOLAT		PRUNES	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE
22/09/2025	23/09/2025		25/09/2025	26/09/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON		CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC		SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	PENNES CARBONARA D'UZEL
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE		JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	FONDU CARRÉ
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK		TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CRÈME DESSERT VANILLE
MADELEINE BIO	POIRE		GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	
29/09/2025	30/09/2025		02/10/2025	03/10/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS		BLANQUETTE DE DINDE	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ	Frites & KETCHUP		RIZ	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	RONDELÉ BIO		COMTÉ DE CLÉRON	PRUNES
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		COMPOTE POMME PECHE HVE	

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.