



LUNDI

28/06/2021

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE SAUCE
MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
ÉCLAIR CHOCOLAT

05/07/2021

SAUTÉ DE POULET CHASSEUR
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &
PERSIL
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
COOKIE D'UZEL

12/07/2021

BETTERAVES ROUGES
FILET DE POULET SAUCE
SUPREME
FUSILLI
FLAN NAPPÉ

19/07/2021

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
SAUTÉ DE DINDE A LA
NORMANDE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
POMME

MARDI

29/06/2021

CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
PECHÉ

06/07/2021

CHEESEBURGER
CHIPS
COMPOTE DE POMMES

13/07/2021

POISSON PANÉ CITRON
ÉPINARDS
CARRÉ FRAIS
NECTARINE

20/07/2021

SALADE REPAS D'UZEL AUX
PATES BIO & AUX OEUFS
ENTREMETS VANILLE

MERCREDI

30/06/2021

TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ
DE POULET
VACHE QUI RIT
ABRICOTS

07/07/2021

COEUR DE SCAROLE
LASAGNES AUX LÉGUMES
NECTARINE

14/07/2021

SAUTÉ DE PORC
COURGETTES & CAROTTES
D'UZEL AIL & FINES HERBES
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
TARTE D'UZEL A LA
RHUBARBE

21/07/2021

STEAK HACHÉ AU JUS
FRITES & KETCHUP
CAMEMBERT
PECHE

JEUDI

01/07/2021

MELON
TORTILLA OIGNONS
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
SALADE DE FRUITS

08/07/2021

FILET DE HOKI AUX OLIVES
RIZ
PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES
ABRICOTS

15/07/2021

FOUGASSE D'UZEL AUX
OLIVES
HARICOTS ROUGES A LA
TOMATE CONCASSÉE
GNOCCHIS
D'ACCOMPAGNEMENT
ABRICOTS

22/07/2021

FILET DE HOKI A LA CRÈME
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC NATURE
BANANE

VENDREDI

02/07/2021

JAMBON BLANC FROID
COQUILLETES
COMTÉ DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

09/07/2021

SALADE DE PATES D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
COURGETTES PROVENÇALES
D'UZEL
FROMAGE BLANC VANILLE

16/07/2021

SALADE PANACHÉE
HACHIS PARMENTIER D'UZEL
SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

23/07/2021

SALADE DE RIZ D'UZEL
ROSBEEF FROID &
MOUTARDE
RATATOUILLE NIÇOISE
COMPOTE DE PECHES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/06/2021 PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCLAIR CHOCOLAT	29/06/2021 CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ PECHE	30/06/2021 TABOULÉ D'UZEL / ÉMINCÉ DE POULET VACHE QUI RIT ABRICOTS	01/07/2021 MELON TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES SALADE DE FRUITS	02/07/2021 JAMBON DE VOLAILLE FROID COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT
05/07/2021 SAUTÉ DE POULET CHASSEUR PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS COOKIE D'UZEL	06/07/2021 CHEESEBURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES	07/07/2021 COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES NECTARINE	08/07/2021 FILET DE HOKI AUX OLIVES RIZ PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	09/07/2021 SALADE DE PATES D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FROMAGE BLANC VANILLE
12/07/2021 BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET SAUCE SUPREME FUSILLI FLAN NAPPÉ	13/07/2021 POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS NECTARINE	14/07/2021 ESCALOPE DE DINDE AU JUS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	15/07/2021 FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT ABRICOTS	16/07/2021 SALADE PANACHÉE HACHIS PARMENTIER D'UZEL SOUPE AUX FRUITS DES BOIS
19/07/2021 SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	20/07/2021 SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS ENTREMETS VANILLE	21/07/2021 STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CAMEMBERT PECHE	22/07/2021 FILET DE HOKI A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	23/07/2021 SALADE DE RIZ D'UZEL ROSBEEF FROID & MOUTARDE RATATOUILLE NIÇOISE COMPOTE DE PECHE

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 œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.



SCOLAIRE SANS VIANDE 4 COMPOSANTS

Semaines 26 à 29



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/06/2021 PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS ÉCLAIR CHOCOLAT	29/06/2021 POISSON FAÇON MATELOTE PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ PECHE	30/06/2021 TABOULÉ D'UZEL / OEUFS DURS VACHE QUI RIT ABRICOTS	01/07/2021 MELON TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES SALADE DE FRUITS	02/07/2021 SARDINES AU CITRON COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT
05/07/2021 OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS COOKIE D'UZEL	06/07/2021 FISHBURGER CHIPS COMPOTE DE POMMES	07/07/2021 COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES NECTARINE	08/07/2021 FILET DE HOKI AUX OLIVES RIZ PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	09/07/2021 SALADE DE PATES D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FROMAGE BLANC VANILLE
12/07/2021 BETTERAVES ROUGES OEUF MAYONNAISE FUSILLI FLAN NAPPÉ	13/07/2021 POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS NECTARINE	14/07/2021 CRÊPES AU FROMAGE COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	15/07/2021 FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS D'ACCOMPAGNEMENT ABRICOTS	16/07/2021 SALADE PANACHÉE FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE SOUPE AUX FRUITS DES BOIS
19/07/2021 SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	20/07/2021 SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS ENTREMETS VANILLE	21/07/2021 OMELETTE SAUCE TOMATE FRITES & KETCHUP CAMEMBERT PECHE	22/07/2021 FILET DE HOKI A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE BANANE	23/07/2021 SALADE DE RIZ D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE NIÇOISE COMPOTE DE PECHES

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 œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.