

...

SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026
NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO ORANGE	OMELETTE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO	GRILLADE DE PORC AU JUS POMMES PERSILLÉES VACHE QUI RIT PURÉE DE PECHES	FILET DE COLIN RIZ TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL LASAGNES DE BOEUF GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RONDELÉ BIO POMME	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE POULET SAUCE SUPREME MARMITE DE LÉGUMES PURÉE POMME COING	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ORANGE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE* PENNES* COEUR DE BLEU CRÉMEUX COCKTAIL DE FRUITS & OEUF DE PÂQUES	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON ÉPINARDS POIRE
06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES GOUDA BIO PURÉE POMMES FRAISES	BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO POIRE	NOISETTES DE POULET AU JUS PURÉE DE POTIRON FROMAGE BLANC SUCRÉ BANANE	SAUMON A L'OSEILLE MACARONIS MAMIROLLE POMME	SALADE CHIRAZI D'UZEL GRILLADE DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PURÉE DE PECHES
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026
FILET DE CABILLAUD A LA CRÈME SEMOULE PRÉPAILLOU BIO POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	FILET DE POULET AUX OIGNONS ÉPINARDS VACHE QUI RIT BIO BANANE	SAUTÉ DE BOEUF* COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON POMME	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS CHANTENEIGE BIO BANANE

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.