

...

SEMAINES 17,18,19,20 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026
OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT NOVA NATURE BIO QUARTIERS DE POMMES FRUIT	STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMMES FRAISES	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS TRIO DE LÉGUMES D'UZEL POMME BIO	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP POIRE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME ÉPINARDS BANANE
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS PENNES* EDAM BIO PURÉE POMME COING	SALADE DE POMMES DE TERRE OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE CÉLERI POIRE	HACHIS PARMENTIER D'UZEL SAINT MORET BIO ANANAS AU SIROP	NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT NATURE POMME
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
BETTERAVES ROUGES GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES POMME	FILET DE HOKI AUX OLIVES POMMES PERSILLÉES KIRI BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON PURÉE POMMES BANANES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS CHOU FLEUR BÉCHAMEL POIRE	LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES POMMES VAPEUR CAMEMBERT POMME BIO	NOISETTES DE POULET AU JUS PENNES* RONDELÉ BIO PURÉE DE PECHES	SALADE OLIVIER JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE 1 PETIT SUISSE NATURE BANANE	AIOLI D'UZEL AU POISSON VACHE QUI RIT QUARTIERS DE POMMES FRUIT

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.