

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	RAVIOLIS EN GRATIN 1 PETIT NOVA NATURE BIO POMME BIO	BRANDADE DE POISSON COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMME POIRE BIO	OEUF FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO ÉMINCÉ DE PORC RIZ BIO POIRE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS PANAI AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE LOUISE BONNE	STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO PURÉE POMME BANANE BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS PATATE DOUCE AU THYM SAINT MORET BIO PURÉE POMME COING	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI A L'OSEILLE RIZ BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	FILET DE POULET CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT NOVA NATURE BIO ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN SAUCE CITRON CHOU FLEUR PERSILLÉ POIRE BIO	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	SAUTÉ DE POULET AU JUS MACARONIS VELOUTÉ NATURE PURÉE POMME ABRICOT BIO	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON BANANE BIO
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE ORANGE BIO	FILET DE COLIN SAUCE AUREORE PURÉE BIO GOUDA BIO QUETSCHES AU SIROP	FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CHANTENEIGE BIO BANANE BIO	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL PRÉPAILLOU BIO ORANGE	SAUTÉ DE PORC ÉPINARDS SAINT MORET BIO POMME BIO

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.