

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO PECHE BIO	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PURÉE POMMES FRAISES	JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION POIRE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO NECTARINE	OEUF DUR BÉCHAMEL RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE	FILET DE POULET RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	FILET DE HOKI ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PECHE BIO
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC TORTIS KIRI BIO PURÉE POMME BANANE BIO	FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES NOISETTES DE POULET AU JUS POMMES VAPEUR POIRE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMMES FRAISES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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.