

...

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 DUO PURÉE / CHOU FLEUR PERSILLÉ PURÉE DE POMME BIO	STEAK HACHÉ AU JUS DUO COQUILLETTES / RATATOUILLE NIÇOISE FROMAGE BLANC NATURE	GRILLADE DE PORC AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE COLIN DUO RIZ / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES YAOURT NATURE	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & VELOUTÉ NATURE	FILET DE POULET DUO SEMOULE A LA TOMATE / MARMITE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE 1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS DUO PENNES* / COURGETTES PURÉE DE PECHES	FILET DE COLIN DUO TORTIS / ÉPINARDS YAOURT NATURE BIO
06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR / PETITS POIS CAROTTES PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR / COTES DE BETTES 1 PETIT SUISSE NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS PURÉE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	SAUMON VAPEUR MACARONIS / TRIO DE LÉGUMES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE	GRILLADE DE PORC AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026
FILET DE CABILLAUD DUO SEMOULE / BRUNOISE DE LÉGUMES YAOURT NATURE	ROTI DE DINDE PURÉE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET DUO RIZ / ÉPINARDS VELOUTÉ NATURE	SAUTÉ DE BOEUF* DUO COQUILLETTES / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / BROCOLIS 1 PETIT SUISSE NATURE

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.