

...

SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026
GRILLADE DE PORC AU JUS DUO PURÉE / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE POMME BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE / NAVETS D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE POULET DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME YAOURT NATURE	FILET DE HOKI DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO PURÉE / BROCOLIS VELOUTÉ NATURE	FILET DE POULET DUO SEMOULE / JARDINIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ AUX PETITS LÉGUMES / CHOU FLEUR PERSILLÉ 1 PETIT SUISSE NATURE	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / ÉPINARD PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	SAUTÉ DE BOEUF* DUO COQUILLETES / COURGETTES YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	FILET DE CABILLAUD DUO PURÉE DE PATATE DOUCE / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO PENNES RIGATE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	SAUTÉ DE BOEUF* DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JULIENNE DE LÉGUMES ÉCHALOTE FROMAGE BLANC NATURE	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE POMMES VAPEUR D'UZEL / TRIO DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
FILET DE COLIN DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / BRUNOISE DE LÉGUMES YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / PETITS POIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ROTI DE DINDE DUO TORTIS / BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	SAUTÉ DE BOEUF* DUO PATES AUX 3 COULEURS / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO RIZ / ÉPINARDS 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.