

...

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
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE SAUMON PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE POTIRON PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI YAOURT NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE POMME BIO
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE NOISETTES DE POULET PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE POMMES FRAISES	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE POTIRON FROMAGE BLANC 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.