

...

SEMAINES 9,10,11,12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE SAUTÉ DE PORC PURÉE BÉBÉ DE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE NOISETTES DE POULET PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE SAUMON PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE SAUTÉ DE BOEUF* PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE POMMES FRAISES	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE PALETTE PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE SAUTÉ DE BOEUF* PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE 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.