

SEMAINES 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/07/2025	15/07/2025	16/07/2025	17/07/2025	18/07/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PURÉE / COTES DE BETTES PROVENÇALES PURÉE DE POMME BIO	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE POULET PURÉE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO RIZ / BROCOLIS 1 PETIT SUISSE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
21/07/2025	22/07/2025	23/07/2025	24/07/2025	25/07/2025
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL YAOURT NATURE	FILET DE POULET DUO SEMOULE A LA TOMATE / JARDINIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO TORSETTES BIO / PETITS POIS 1 PETIT SUISSE NATURE	FILET DE CABILLAUD DUO POMMES PERSILLÉES / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO PURÉE / COURGETTES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE
28/07/2025	29/07/2025	30/07/2025	31/07/2025	01/08/2025
FILET DE POULET DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN DUO PURÉE / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	ROTI DE DINDE DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO COQUILLETTES / JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID POMMES VAPEUR D'UZEL / TRIO DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
04/08/2025	05/08/2025	06/08/2025	07/08/2025	08/08/2025
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / PETITS POIS CAROTTE YAOURT NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / COTES DE BETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET DUO TORTIS / BROCOLIS 1 PETIT SUISSE NATURE	ÉMINCÉ DE PORC DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POLENTA / ÉPINARDS 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.