

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026
OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PURÉE / COTES DE BETTES PROVENÇALES FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / BRUNOISE DE LÉGUMES PURÉE POMME ABRICOT BIO	FILET DE POULET DUO COQUILLETTES* / COURGETTES VELOUTÉ NATURE	FILET DE COLIN DUO SEMOULE BIO / CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PURÉE DE PECHES	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / PETITS POIS ÉCHALOTE PERSIL 1 PETIT SUISSE NATURE
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE HOKI DUO SEMOULE / PETITS POIS CAROTTES YAOURT NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO TORSETTES BIO / HARICOTS PLATS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	GRILLADE DE PORC AU JUS DUO RIZ / COURGETTES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026
OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	FILET DE COLIN DUO PURÉE / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS VELOUTÉ NATURE	FILET DE HOKI DUO COQUILLETTES / JULIENNE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO SEMOULE BIO / CHOU FLEUR PERSILLÉ 1 PETIT SUISSE NATURE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026
GRILLADE DE PORC AU JUS DUO COQUILLETTES / BRUNOISE DE LÉGUMES YAOURT NATURE BIO	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COTES DE BETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE HOKI DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	ÉMINCÉ DE PORC DUO TAGLIATELLES / COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POLENTA / ÉPINARDS YAOURT 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.