

...

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE PECHE	FILET DE POULET DUO TAGLIATELLES / JARDINIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ / TRIO DE LÉGUMES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	FILET DE COLIN DUO PURÉE / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
FILET DE POULET DUO PURÉE / BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO SEMOULE BIO / CAROTTES VICHY D'UZEL VELOUTÉ NATURE	FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO COQUILLETTES / JULIENNE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
FILET DE POULET DUO SEMOULE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES / BROCOLIS YAOURT NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO PURÉE / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO TAGLIATELLES / CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA NATURE BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / NAVETS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO GNOCCHIS / COTES DE BETTES YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE POULET DUO RIZ / BROCOLIS VELOUTÉ NATURE	ROTI DE DINDE DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CHOU FLEUR PERSILLÉ PURÉE DE PECHE	FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL 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.