

...

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
FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT NOVA NATURE BIO	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE / NAVETS PERSILLÉS D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL / TRIO DE LÉGUMES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	SAUMON VAPEUR DUO RIZ BIO / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE POULET DUO TORTIS / ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE NATURE
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
ÉMINCÉ DE BOEUF DUO PENNES* / CHOU FLEUR FROMAGE BLANC NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO PURÉE / CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME VELOUTÉ NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / RATATOUILLE NIÇOISE PURÉE POMME ABRICOT BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR / COTES DE BETTES YAOURT NATURE
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / PETITS POIS CAROTTES PURÉE POMME ABRICOT BIO	FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO TAGLIATELLES / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ / CHOU FLEUR BÉCHAMEL YAOURT NATURE	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR / COTES DE BETTES PURÉE DE POMME BIO
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / COTES DE BETTES VELOUTÉ NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO PENNES* / JULIENNE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / BROCOLIS 1 PETIT SUISSE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PURÉE / CHOU FLEUR PERSILLÉ PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE HOKI LÉGUMES AIOLI 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.