

...

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
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE POMME BIO	FILET DE POULET PURÉE DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	SAUTÉ DE PORC RIZ BIO / TRIO DE LÉGUMES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO TAGLIATELLES / BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	FILET DE COLIN DUO TORTIS / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
FILET DE POULET DUO PURÉE / BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO POMMES VAPEUR / JULIENNE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE / CAROTTES VICHY 1 PETIT SUISSE NATURE	SAUMON VAPEUR DUO POMMES PERSILLÉES / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUTÉ DE BOEUF* DUO PENNES* / COURGETTES YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS DUO SEMOULE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO PURÉE / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO TAGLIATELLES / CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME VELOUTÉ NATURE	PALETTE BRAISÉE DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / NAVETS PERSILLÉS D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
FILET DE CABILLAUD DUO POMMES PERSILLÉES / COTES DE BETTES 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE POULET DUO COQUILLETTES / CHOU FLEUR PERSILLÉ PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUTÉ DE BOEUF* DUO SEMOULE A LA TOMATE / BROCOLIS 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.