

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
FILET DE POULET DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PURÉE POMME ABRICOT BIO	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / BROCOLIS 1 PETIT NOVA NATURE BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO TORTIS / RATATOUILLE NICOISE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE / ÉPINARDS VELOUTÉ NATURE	FILET DE HOKI DUO RIZ BIO / COURGETTES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
FILET DE POULET DUO RIZ BASMATI / PANAI AUX FINES HERBES YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO MACARONIS / PETITS POIS CAROTTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO PATATE DOUCE AU THYM / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE HOKI DUO RIZ BIO / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE POULET PURÉE DE POTIRON 1 PETIT SUISSE NATURE
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE COLIN DUO POMMES VAPEUR / CHOU FLEUR PERSILLÉ FROMAGE BLANC NATURE	JAMBON DE VOLAILLE FROID DUO SEMOULE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	SAUTÉ DE POULET AU JUS DUO MACARONIS / NAVETS PERSILLÉS D'UZEL VELOUTÉ NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES DE TERRE CIBOULETTE / TRIO DE LÉGUMES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE YAOURT NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO PURÉE BIO / COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE POULET DUO SEMOULE / CAROTTES VICHY D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PENNES RIGATE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUTÉ DE PORC DUO RIZ / ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE 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.