

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PURÉE POMME BANANE BIO	FILET DE POULET DUO SEMOULE BIO / HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO TORSETTES BIO / NAVETS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / CHOU FLEUR PERSILLÉ FROMAGE BLANC NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / COURGETTES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PURÉE BIO / BROCOLIS 1 PETIT NOVA NATURE BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES / PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE POULET DUO RIZ BIO / CAROTTES VICHY D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	FILET DE HOKI DUO SEMOULE BIO / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO COQUILLETES BIO / COURGETTES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO TORTIS / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET DUO SEMOULE / COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ BIO / NAVETS PERSILLÉS VELOUTÉ NATURE
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE PURÉE DE POMME BIO	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO POMMES VAPEUR / CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS DUO SEMOULE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO TORSETTES BIO / RATATOUILLE NIÇOISE 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE

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.