

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>23/03/2026</b>	<b>24/03/2026</b>	<b>25/03/2026</b>	<b>26/03/2026</b>	<b>27/03/2026</b>
NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO ORANGE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO OMELETTE RATATOUILLE NIÇOISE POMME BIO	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES PERSILLÉES VACHE QUI RIT COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE ESPAGNOLE PAELLA AU POISSON RIZ PAELLA CRÈME CATALANE D'UZEL	LASAGNES DE BOEUF SAINT MORET BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
<b>30/03/2026</b>	<b>31/03/2026</b>	<b>01/04/2026</b>	<b>02/04/2026</b>	<b>03/04/2026</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT AROMATISÉ	FILET DE POULET SAUCE SUPREME MARMITE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE KIWI BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PECHE AU SIROP	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE* PENNES* COEUR DE BLEU CRÈMEUX GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES & OEUF DE PÂQUES	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
<b>06/04/2026</b>	<b>07/04/2026</b>	<b>08/04/2026</b>	<b>09/04/2026</b>	<b>10/04/2026</b>
CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES YAOURT VANILLE BIO	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	TABOULÉ D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOUX DE BRUXELLES COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL SAUMON A L'OSEILLE MACARONIS POMME	SALADE CHIRAZI D'UZEL GRILLADE DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME ROCHER COCO D'UZEL
<b>13/04/2026</b>	<b>14/04/2026</b>	<b>15/04/2026</b>	<b>16/04/2026</b>	<b>17/04/2026</b>
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE PRÉPAILLOU BIO POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES COMPOTE DE POMMES BIO	FILET DE POULET AUX OIGNONS ÉPINARDS VACHE QUI RIT BIO VELOUTÉ FRUIX	SALADE MIXTE SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* COQUILLETTES CRÈME CARAMEL D'UZEL	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS CHANTENEIGE BIO BANANE

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.

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>23/03/2026</b>	<b>24/03/2026</b>	<b>25/03/2026</b>	<b>26/03/2026</b>	<b>27/03/2026</b>
NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU FLEUR PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO ORANGE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO OMELETTE RATATOUILLE NIÇOISE POMME BIO	TORTILLA AUX OIGNONS POMMES PERSILLÉES VACHE QUI RIT COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE PANACHÉE PAELLA AU POISSON RIZ PAELLA CRÈME CATALANE D'UZEL	LASAGNES DE BOEUF SAINT MORET BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
<b>30/03/2026</b>	<b>31/03/2026</b>	<b>01/04/2026</b>	<b>02/04/2026</b>	<b>03/04/2026</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT AROMATISÉ	FILET DE POULET SAUCE SUPREME MARMITE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE KIWI BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PECHE AU SIROP	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE* PENNES* COEUR DE BLEU CRÉMEUX GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES & OEUF DE PÂQUES	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
<b>06/04/2026</b>	<b>07/04/2026</b>	<b>08/04/2026</b>	<b>09/04/2026</b>	<b>10/04/2026</b>
CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES YAOURT VANILLE BIO	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	TABOULÉ D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOUX DE BRUXELLES COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL SAUMON A L'OSEILLE MACARONIS POMME	SALADE CHIRAZI D'UZEL OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME ROCHER COCO D'UZEL
<b>13/04/2026</b>	<b>14/04/2026</b>	<b>15/04/2026</b>	<b>16/04/2026</b>	<b>17/04/2026</b>
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE PRÉPAILLOU BIO POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES COMPOTE DE POMMES BIO	FILET DE POULET AUX OIGNONS ÉPINARDS VACHE QUI RIT BIO VELOUTÉ FRUUX	SALADE MIXTE SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* COQUILLETES CRÈME CARAMEL D'UZEL	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS CHANTENEIGE BIO BANANE

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.