

...

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
TABOULÉ D'UZEL STEAK HACHÉ AU CURRY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POMME BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO BUGNES DE CARNAVAL	COLOMBO DE PORC RIZ BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	NOISSETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS PENNES CARBONARA D'UZEL ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CRÈME DESSERT CARAMEL	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME BIO	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	CHOUCROUTE GARNIE MUNSTER ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS COMPOTE POMME BANANE	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE* BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE

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 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
TABOULÉ D'UZEL STEAK HACHÉ AU CURRY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POMME BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO BUGNES DE CARNAVAL	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE RIZ BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CRÈME DESSERT CARAMEL	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME BIO	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS COMPOTE POMME BANANE	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE* BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE

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.