SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

...

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	JAMBON GRILL AU JUS
CHOU FLEUR PERSILLÉ	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	FRITES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE	2 GAUFRETTES CHOCOLAT
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	STEAK HACHÉ AU JUS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	BOULETTES DE BOEUF A LA PROVENÇALE	STEAK HACHÉ AU JUS
POMMES PERSILLÉES	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	POMMES VAPEUR D'UZEL
KIWI BIO	ORANGE	ANANAS AU SIROP	SALADE DE FRUITS	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	BOEUF BOURGUIGNON*	ROTI DE DINDE AU JUS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	SEMOULE	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
COCKTAIL DE FRUITS	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	2 GAUFRETTES VANILLE
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE PANACHÉE	BETTERAVES ROUGES
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	SAUTÉ DE DINDE	JAMBON GRILL AU JUS
SEMOULE BIO	PENNES*	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
POMME BIO	CLÉMENTINE	POIRE BIO	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

SCOLAIRE SANS VIANDE

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE	PANIER EMMENTAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
CROUSTI DE POISSON & KETCHUP	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	OMELETTE	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		FRITES	PURÉE DE POTIRON
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
PURÉE BIO	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ANANAS AU SIROP	YAOURT VANILLE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE VIGNERONNE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	POISSON A LA BORDELAISE	BOULETTES VÉGÉTALES THAI
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE PANACHÉE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	OEUFS DURS BÉCHAMEL	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO	RONDELÉ BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

SCOLAIRE PIQUE NIQUE

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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.

SCOLAIRE PIQUE NIQUE SANS VIANDE

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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.

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

PRIMAIRE

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE	PANIER EMMENTAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		FRITES	PURÉE DE POTIRON
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	TARTIFLETTE D'UZEL
PURÉE BIO	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ANANAS AU SIROP	YAOURT VANILLE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE VIGNERONNE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	BOEUF BOURGUIGNON*	ROTI DE DINDE AUX MARRONS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE PANACHÉE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	PENNES* CARBONARA D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO	RONDELÉ BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

PRIMAIRE SANS PORC

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE	PANIER EMMENTAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		FRITES	PURÉE DE POTIRON
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
PURÉE BIO	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ANANAS AU SIROP	YAOURT VANILLE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE VIGNERONNE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	POISSON A LA BORDELAISE	ROTI DE DINDE AUX MARRONS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE PANACHÉE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO	RONDELÉ BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

MATERNELLE

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE	PANIER EMMENTAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		FRITES	PURÉE DE POTIRON
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	TARTIFLETTE D'UZEL
PURÉE BIO	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ANANAS AU SIROP	YAOURT VANILLE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE VIGNERONNE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	BOEUF BOURGUIGNON*	ROTI DE DINDE AU JUS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE PANACHÉE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES
CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS	PENNES* CARBONARA D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO	RONDELÉ BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

MATERNELLE SANS PORC

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE	PANIER EMMENTAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		FRITES	PURÉE DE POTIRON
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
PURÉE BIO	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ANANAS AU SIROP	YAOURT VANILLE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE VIGNERONNE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	MERGUEZ VÉGÉTALE AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	POISSON A LA BORDELAISE	ROTI DE DINDE AU JUS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE PANACHÉE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES
CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS	PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO	RONDELÉ BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

CRECHE MOYEN

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE				
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	SAUTÉ DE BOEUF*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RIZ	PURÉE DE POTIRON
	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE	POIRE
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
	BETTERAVES ROUGES BIO			
FILET DE POULET	STEAK HACHÉ AU JUS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE HOKI	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
PURÉE BIO	PENNES*	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON		COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
PURÉE POMME ABRICOT BIO	ORANGE	ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
				CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
OEUF DUR BÉCHAMEL	ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN	STEAK HACHÉ AU JUS	ROTI DE DINDE AU JUS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA NATURE BIO	
ORANGE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	BANANE
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			
FILET DE HOKI AUX OLIVES	OEUF FLORENTINE	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO		YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CLÉMENTINE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

CRECHE MOYEN SANS PORC

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE				
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	SAUTÉ DE BOEUF*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RIZ	PURÉE DE POTIRON
	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE	POIRE
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
	BETTERAVES ROUGES BIO			
FILET DE POULET	STEAK HACHÉ AU JUS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE HOKI	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
PURÉE BIO	PENNES*	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON		COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
PURÉE POMME ABRICOT BIO	ORANGE	ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
				CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
OEUF DUR BÉCHAMEL	ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN	STEAK HACHÉ AU JUS	ROTI DE DINDE AU JUS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA NATURE BIO	
ORANGE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	BANANE
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			
FILET DE HOKI AUX OLIVES	OEUF FLORENTINE	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO		YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CLÉMENTINE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

CRECHE MOYEN SANS VIANDE

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE				
CROUSTI DE POISSON	CRÊPE AU FROMAGE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	OMELETTE	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		POMMES VAPEUR D'UZEL	PURÉE DE POTIRON
	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE	POIRE
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
	BETTERAVES ROUGES BIO			
OEUF DUR BÉCHAMEL	CRÊPE AU FROMAGE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE HOKI	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
PURÉE BIO	COURGETTES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON		COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
PURÉE POMME ABRICOT BIO	ORANGE	ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
				CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
OEUF DUR BÉCHAMEL	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN	CROUSTI DE POISSON	OMELETTE A LA PROVENÇALE
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA NATURE BIO	
ORANGE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	BANANE
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			
FILET DE HOKI AUX OLIVES	OEUF FLORENTINE	OEUF DUR BÉCHAMEL	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO		YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CLÉMENTINE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

CRECHE PETIT

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR / CHOU FLEUR BÉCHAMEL PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE POULET DUO SEMOULE / HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE NATURE	FILET DE HOKI PURÉE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
FILET DE POULET DUO PURÉE BIO / HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO PENNES* / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE BIO / CAROTTES VICHY YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	FILET DE HOKI DUO RIZ / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / BROCOLIS PURÉE FRUITS BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS FROMAGE BLANC NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO SEMOULE / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO TORSETTES BIO / NAVETS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA NATURE BIO	ROTI DE DINDE DUO RIZ / BRUNOISE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
FILET DE HOKI DUO SEMOULE BIO / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PENNES* / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / NAVETS PERSILLÉS D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ BIO / CHOU FLEUR PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUMON VAPEUR DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / BROCOLIS 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.

Edité le **28/09/2026**

à **13:45**

CRECHE PETIT HACHE

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE POMME PECHE BIO	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
MOULINÉ D'OEUFS DURS PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS PURÉE FRUITS BIO	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE BIO	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	MOULINÉ DE ROTI DE DINDE PURÉE BÉBÉ DE BRUNOISE & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE SAUMON PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE 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.