



SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 14/01/2026

à 08:16

...

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	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU FLEUR EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU JUS	COLOMBO DE PORC	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	JAMBON GRILL AU JUS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO		BLÉ
POMME BIO	2 GAUFRETTES VANILLE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE FRUITS	BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	SALADE ICEBERG	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE	SAUTÉ DE BOEUF*
POMMES VAPEUR	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE DU COUSCOUS	POMMES PERSILLÉES	PENNES RIGATE
COMPOTE DE FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	BANANE	ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES EN SALADE	SALADE PANACHÉE	BETTERAVES ROUGES	PANACHÉ DE CRUDITÉS	COEUR DE SCAROLE
TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	STEAK HACHÉ AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL
COMPOTE DE FRUITS	POIRE BIO	POMME BIO	BANANE	ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	FILET DE POULET	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE*
GNOCCHIS	POMMES PERSILLÉES	RIZ	FRITES	BROCOLIS
POMME BIO	KIWI	COMPOTE POMME BANANE	PAIN D'ÉPICES	POIRE BIO

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	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU FLEUR EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
CRÊPES AU FROMAGE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	BLÉ
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	BUGNES DE CARNAVAL	CLÉMENTINE		BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS	OMELETTE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
EDAM BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	GOUDA BIO	ORANGE BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES EN SALADE	OEUF MAYONNAISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	COEUR DE SCAROLE
TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE COLIN AU PISTOU	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	CHOUROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUITS	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE CABILLAUD SAUCE CIBOULETTE	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE
GNOCCHIS		ÉPINARDS	FRITES	BROCOLIS
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	RONDELÉ BIO	CHEDDAR FUMÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	APPLE CAKE D'UZEL	POIRE BIO

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
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN 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.

...

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
MADELEINE SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN 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.

...

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

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

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

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

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
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES RONDELÉ BIO POMME BIO	FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMMES FRAISES	SAUTÉ 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 TORTIS COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE PURÉE DE PECHES	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES FRUIT	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO BANANE	SAUTÉ DE BOEUF* PENNES RIGATE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL VELOUTÉ NATURE POMME BIO	FILET DE HOKI AUX OLIVES CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON PURÉE POMMES BANANES	PALETTE BRAISÉE POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
FILET DE CABILLAUD POMMES PERSILLÉES CAMEMBERT POMME BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE CANCOILLOTTE IGP PURÉE DE PECHES	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS PURÉE POMMES BANANES	FILET DE POULET COQUILLETES CHEDDAR FUMÉ ORANGE	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE* BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE BIO

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
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES RONDELÉ BIO POMME BIO	FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMMES FRAISES	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 TORTIS COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE PURÉE DE PECHES	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES FRUIT	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO BANANE	SAUTÉ DE BOEUF* PENNES RIGATE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL VELOUTÉ NATURE POMME BIO	FILET DE HOKI AUX OLIVES CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON PURÉE POMMES BANANES	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
FILET DE CABILLAUD POMMES PERSILLÉES CAMEMBERT POMME BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE CANCOILLOTTE IGP PURÉE DE PECHES	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS PURÉE POMMES BANANES	FILET DE POULET COQUILLETES CHEDDAR FUMÉ ORANGE	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE* BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE BIO

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
CRÊPE AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES RONDELÉ BIO POMME BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMMES FRAISES	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	FILET DE COLIN SAUCE CITRON TORTIS COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO TARTE D'UZEL AU FROMAGE BROCOLIS PURÉE DE PECHES	OMELETTE JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES FRUIT	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO BANANE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES AU JUS SEMOULE EMMENTAL BIO PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL VELOUTÉ NATURE POMME BIO	FILET DE HOKI AUX OLIVES CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON PURÉE POMMES BANANES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
FILET DE CABILLAUD POMMES PERSILLÉES CAMEMBERT POMME BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE CANCOILLOTTE IGP PURÉE DE PECHES	SALADE OLIVIER CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS PURÉE POMMES BANANES	POIS CHICHES COQUILLETES CHEDDAR FUMÉ ORANGE	OEUF DUR BÉCHAMEL BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE BIO

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
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE POMME BIO	FILET DE POULET PURÉE DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	SAUTÉ DE PORC RIZ BIO / TRIO DE LÉGUMES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO TAGLIATELLES / BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	FILET DE COLIN DUO TORTIS / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
FILET DE POULET DUO PURÉE / BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO POMMES VAPEUR / JULIENNE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE / CAROTTES VICHY 1 PETIT SUISSE NATURE	SAUMON VAPEUR DUO POMMES PERSILLÉES / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUTÉ DE BOEUF* DUO PENNES RIGATE / COURGETTES YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS DUO SEMOULE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO PURÉE / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO TAGLIATELLES / CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME VELOUTÉ NATURE	PALETTE BRAISÉE DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / NAVETS PERSILLÉS D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
FILET DE CABILLAUD DUO POMMES PERSILLÉES / COTES DE BETTES 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE POULET DUO COQUILLETES / CHOU FLEUR PERSILLÉ PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUTÉ DE BOEUF* DUO SEMOULE A LA TOMATE / BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE 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.

...

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
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE PORC MOUSSELINE DE TRIO LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE NOISETTES DE POULET MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE SAUMON MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE BOEUF* MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE POMMES FRAISES	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE PALETTE MOUSSELINE DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE BOEUF* MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE 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.



CRECHE PETIT HACHE

Edité le 14/01/2026

à 08:16

...

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
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE SAUTÉ DE PORC PURÉE BÉBÉ DE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE NOISETTES DE POULET PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE SAUMON PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE SAUTÉ DE BOEUF* PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE POMMES FRAISES	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE PALETTE PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE SAUTÉ DE BOEUF* PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE 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.