

...

SEMAINES 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE ÉMINCÉ DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE KIWI	SALADE PROVENÇALE D'UZEL BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	COEUR DE SCAROLE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL NECTARINE	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS ABRICOTS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS POMMES PERSILLÉES PECHE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BROCOLIS POMME	SALADE ICEBERG ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETES BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS COURGETTES D'UZEL ABRICOTS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT 2 GAUFRETTES CHOCOLAT
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE NOISETTES DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL PECHE	MELON JAMBON BLANC FROID COURGETTES D'UZEL 2 GAUFRETTES VANILLE	COEUR DE SCAROLE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS PENNES* COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON PAUPIETTE DE LAPIN BROCOLIS NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET CAROTTES PERSILLÉES PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISILLON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	OMELETTE	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL BIO	FONDU GROCLAIT BIO	TOMME GRISE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	OEUF A LA NEIGE	ABRICOTS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
OMELETTE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	GALETTE CHÈVRE TOMATE	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO
PURÉE	BROCOLIS	FRAIDOU	COURGETTES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COMTÉ DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PECHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE		ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	MELON	COEUR DE SCAROLE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	OMELETTE	FILET DE HOKI FROID MAYONNAISE	LASAGNES AUX LÉGUMES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	TARTARE DE COURGETTES	
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE	PECHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE HOKI SAUCE AURORE	PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	QUENELLES SAUCE AURORE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES PERSILLÉES
KIRI BIO	RONDELÉ BIO	SAINT MORET BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PALET BRETON D'UZEL	PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON 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
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADOLON 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
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
MADOLON 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	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
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	MADOLON 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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
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
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
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
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
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
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISILLON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AUX OIGNONS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL BIO	FONDU GROCLAIT BIO	TOMME GRISE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	OEUF A LA NEIGE	ABRICOTS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNÉ D'UZEL
PURÉE	BROCOLIS	FRAIDOU	COURGETTES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COMTÉ DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PECHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE		ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
SALADE PIÉMONTAISE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	BOEUF BRAISÉ AU JUS	JAMBON BLANC FROID	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	TARTARE DE COURGETTES	
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE	PECHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	PENNES* CARBONARA D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE	QUENELLES SAUCE AURORE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RONDELÉ BIO	BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES PERSILLÉES
KIRI BIO	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SAINT MORET BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
POMME		LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PALET BRETON D'UZEL	PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISSILLON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AUX OIGNONS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL BIO	FONDU CROCLAIT BIO	TOMME GRISE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	OEUF A LA NEIGE	ABRICOTS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
FILET DE POULET A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNÉ D'UZEL
PURÉE	BROCOLIS	FRAIDOU	COURGETTES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COMTÉ DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PECHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE		ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	BOEUF BRAISÉ AU JUS	JAMBON DE VOLAILLE FROID	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	TARTARE DE COURGETTES	
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE	PECHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE	QUENELLES SAUCE AUREOLE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RONDELÉ BIO	BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES PERSILLÉES
KIRI BIO	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SAINT MORET BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
POMME		LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PALET BRETON D'UZEL	PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISSILLON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AUX OIGNONS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL BIO	FONDU CROCLAIT BIO	TOMME GRISE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	OEUF A LA NEIGE	ABRICOTS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNÉ D'UZEL
PURÉE	BROCOLIS	FRAIDOU	COURGETTES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COMTÉ DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PECHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE		ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
SALADE PIÉMONTAISE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	BOEUF BRAISÉ AU JUS	JAMBON BLANC FROID	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	TARTARE DE COURGETTES	
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE	PECHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	PENNES* CARBONARA D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE	QUENELLES SAUCE AURORE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RONDELÉ BIO	BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES PERSILLÉES
KIRI BIO	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SAINT MORET BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
POMME		LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PALET BRETON D'UZEL	PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISSON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AUX OIGNONS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL BIO	FONDU CROCLAIT BIO	TOMME GRISE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	OEUF A LA NEIGE	ABRICOTS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
FILET DE POULET A LA TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNÉ D'UZEL
PURÉE	BROCOLIS	FRAIDOU	COURGETTES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	COMPOTE POMME FRAMBOISE	COMTÉ DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PECHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE		ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	BOEUF BRAISÉ AU JUS	JAMBON DE VOLAILLE FROID	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	TARTARE DE COURGETTES	
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE	PECHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE	QUENELLES SAUCE AUREOLE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES PERSILLÉES
KIRI BIO	RONDELÉ BIO	SAINT MORET BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PALET BRETON D'UZEL	PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE ÉMINCÉ DE PORC CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE FONDU GROCLAIT BIO PURÉE POMME POIRE BIO	OMELETTE POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME GRISE QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL NECTARINE	FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA NATURE BIO ABRICOT
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PURÉE GOUDA BIO PECHE	STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT BIO PORTION POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETES BIO FRAIDOU PURÉE POMMES FRAISES	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
OEUF DUR BÉCHAMEL HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PURÉE POMME ABRICOT BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL PECHE	JAMBON BLANC FROID COURGETTES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP BANANE	LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT NOVA NATURE BIO FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIRI BIO POMME	STEAK HACHÉ AU JUS PENNES* RONDELÉ BIO PURÉE POMME BANANE BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS NECTARINE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON BANANE	FILET DE POULET CAROTTES PERSILLÉES YAOURT NATURE BIO PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE OEUF DUR BÉCHAMEL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME POIRE BIO	OMELETTE POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME GRISE QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL NECTARINE	FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA NATURE BIO ABRICOT
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE GOUDA BIO PECHE	STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT BIO PORTION POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETES BIO FRAIDOU PURÉE POMMES FRAISES	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
OEUF DUR BÉCHAMEL HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PURÉE POMME ABRICOT BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL PECHE	JAMBON DE VOLAILLE FROID COURGETTES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP BANANE	LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT NOVA NATURE BIO FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIRI BIO POMME	STEAK HACHÉ AU JUS PENNES* RONDELÉ BIO PURÉE POMME BANANE BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS NECTARINE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON BANANE	FILET DE POULET CAROTTES PERSILLÉES YAOURT NATURE BIO PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE OEUF DUR BÉCHAMEL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	CRÊPE AU FROMAGE RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME POIRE BIO	OMELETTE POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME GRISE QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	CROUSTI DE POISSON POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL NECTARINE	FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA NATURE BIO ABRICOT
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
OMELETTE PURÉE GOUDA BIO PECHE	CROUSTI DE POISSON BROCOLIS CAMEMBERT BIO PORTION POMME	OEUF DUR BÉCHAMEL COQUILLETES BIO FRAIDOU PURÉE POMMES FRAISES	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RIZ GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
OEUF DUR BÉCHAMEL HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PURÉE POMME ABRICOT BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE NECTARINE	BETTERAVES ROUGES OMELETTE PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL PECHE	FILET DE HOKI AUX OLIVES COURGETTES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP BANANE	LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT NOVA NATURE BIO FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
FILET DE HOKI SAUCE AURORE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIRI BIO POMME	PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL RONDELÉ BIO PURÉE POMME BANANE BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS NECTARINE	OEUF DUR BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON BANANE	CROUSTI DE POISSON CAROTTES PERSILLÉES YAOURT NATURE BIO PECHE

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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
ÉMINCÉ DE PORC DUO SEMOULE / CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE POULET DUO COQUILLETES / RATATOUILLE NIÇOISE 1 PETIT SUISSE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL POMMES VAPEUR D'UZEL / TRIO DE LÉGUMES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE COLIN DUO RIZ / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
FILET DE POULET DUO PURÉE / ÉPINARD FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO COQUILLETES BIO / CAROTTES VICHY D'UZEL VELOUTÉ NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO SEMOULE / COURGETTES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE HOKI DUO RIZ / COTES DE BETTES 1 PETIT SUISSE NATURE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE POMME ABRICOT BIO	FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES / BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO PURÉE / PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	JAMBON BLANC FROID DUO TAGLIATELLES / COURGETTES D'UZEL 1 PETIT NOVA NATURE BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / NAVETS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	SAUMON VAPEUR DUO RIZ / BROCOLIS VELOUTÉ NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET DUO TAGLIATELLES / CAROTTES PERSILLÉES FROMAGE BLANC 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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
VELOUTÉ D'OEUF DURS MOUSSELINE DE CAROTTES PURÉE POMMES FRAISES	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE CÉLERI 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE TRIO LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
VELOUTÉ D'OEUF DURS MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE POMME ABRICOT BIO	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE JAMBON BLANC MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE SAUMON MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE CAROTTES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC 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 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES PURÉE POMMES FRAISES	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE JAMBON BLANC PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE SAUMON PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC 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.