



SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 23/07/2026

à 08:56

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
BETTERAVES ROUGES PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES TORSETTES BIO PECHE BIO	SALADE MIXTE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES PURÉE POMMES FRAISES	MELON GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL 2 GAUFRETTES VANILLE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE BROCOLIS NECTARINE	CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS COLOMBO DE PORC RIZ BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PRUNES	COEUR DE SCAROLE COQUILLETES SS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL PURÉE POMME PECHE BIO
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS BIO KIWI	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES NOISETTES DE POULET AU JUS FRITES POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS BROCOLIS PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS TORSETTES BIO RAISIN	BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS RIZ THAÏ PRUNES

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 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE MIXTE	MELON
POISSON PANÉ CITRON	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN	OMELETTE AU FROMAGE	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	TORSETTES BIO	POMMES PERSILLÉES	COURGETTES D'UZEL
CHEDDAR FUMÉ	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CANCOILLOTTE IGP	CAMEMBERT BIO PORTION
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME BIO	PECHE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	PALET BRETON D'UZEL
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	QUENELLES SAUCE AURORE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO
PURÉE BIO	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	ÉPINARDS	
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	PRÉPAÏLOU BIO	FONDU CROCLAÏT BIO
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
CROISSON EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	OMELETTE SAUCE MORNAY	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	GNOCCIS BIO	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	SAINT MORET BIO
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	KEFTA VEGGIE AU JUS	QUENELLES SAUCE MORNAY	LÉGUMINEUSES AU LAIT DE COCO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
	FRITES	BROCOLIS	TORSETTES BIO	
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAÏLOU BIO
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES

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 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
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
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
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
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
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
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
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 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
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
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
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
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
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
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
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 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO GOUDA BIO PECHE BIO	SALADE MIXTE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	MELON GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION PALET BRETON D'UZEL
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO NECTARINE	CHOU FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEAIS VANILLE/CARAMEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS COLOMBO DE PORC RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COEUR DE SCAROLE COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO DONUT SUCRE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
CROISSON EMMENTAL JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO KIRI BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES FRICADELLE & KETCHUP FRITES RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO GOUDA BIO PECHE BIO	SALADE MIXTE OMELETTE AU FROMAGE POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	MELON GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION PALET BRETON D'UZEL
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO NECTARINE	CHOU FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEAIS VANILLE/CARAMEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE POULET RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COEUR DE SCAROLE COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO DONUT SUCRE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
CROISSON EMMENTAL STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO KIRI BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES FRICADELLE & KETCHUP FRITES RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO GOUDA BIO PECHE BIO	SALADE MIXTE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	MELON GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION PALET BRETON D'UZEL
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO NECTARINE	CHOU FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEAIS VANILLE/CARAMEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS COLOMBO DE PORC RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COEUR DE SCAROLE COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO DONUT SUCRE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
CROISSON EMMENTAL JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO KIRI BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES FRICADELLE & KETCHUP FRITES RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO GOUDA BIO PECHE BIO	SALADE MIXTE OMELETTE AU FROMAGE POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	MELON GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION PALET BRETON D'UZEL
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO NECTARINE	CHOU FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEAIS VANILLE/CARAMEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE POULET RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COEUR DE SCAROLE COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO DONUT SUCRE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
CROISSON EMMENTAL STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO KIRI BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES FRICADELLE & KETCHUP FRITES RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO PECHE BIO	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PURÉE POMMES FRAISES	JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION POIRE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO NECTARINE	OEUF DUR BÉCHAMEL RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE	FILET DE POULET RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	FILET DE HOKI ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PECHE BIO
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC TORTIS KIRI BIO PURÉE POMME BANANE BIO	FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES NOISETTES DE POULET AU JUS POMMES VAPEUR POIRE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMMES FRAISES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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 23/07/2026

à 08:56

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE TORSETTES BIO PECHE BIO	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PURÉE POMMES FRAISES	OEUF DUR BÉCHAMEL COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION POIRE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO NECTARINE	OEUF DUR BÉCHAMEL RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE	FILET DE POULET RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	FILET DE HOKI ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PECHE BIO
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC TORTIS KIRI BIO PURÉE POMME BANANE BIO	FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES NOISETTES DE POULET AU JUS POMMES VAPEUR POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMMES FRAISES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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 23/07/2026

à 08:56

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
CROUSTI DE POISSON PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	CRÊPE AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO PECHE BIO	OMELETTE AU FROMAGE POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PURÉE POMMES FRAISES	OEUF DUR BÉCHAMEL COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION POIRE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO CROUSTI DE POISSON PURÉE BIO NECTARINE	OEUF DUR BÉCHAMEL RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	OEUF DUR BÉCHAMEL COQUILLETES BIO FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PECHE BIO
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC TORTIS KIRI BIO PURÉE POMME BANANE BIO	CRÊPE AU FROMAGE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE SAUCE MORNAY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES CROUSTI DE POISSON POMMES VAPEUR POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	LÉGUMINEUSES AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMMES FRAISES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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 23/07/2026

à 08:56

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE POMME BANANE BIO	FILET DE POULET DUO SEMOULE BIO / HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO TORSETTES BIO / NAVETS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / CHOU FLEUR PERSILLÉ FROMAGE BLANC NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / COURGETTES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PURÉE BIO / BROCOLIS 1 PETIT NOVA NATURE BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES / PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE POULET DUO RIZ BIO / CAROTTES VICHY D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	FILET DE HOKI DUO SEMOULE BIO / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO COQUILLETES BIO / COURGETTES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO TORTIS / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET DUO SEMOULE / COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ BIO / NAVETS PERSILLÉS VELOUTÉ NATURE
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE PURÉE DE POMME BIO	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO POMMES VAPEUR / CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS DUO SEMOULE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO TORSETTES BIO / RATATOUILLE NIÇOISE 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE

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 MIXE

Edité le 23/07/2026

à 08:56

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE POMME BANANE BIO	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE BIO	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE BROCOLIS 1 PETIT NOVA NATURE BIO	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE BIO	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE NAVETS & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ DE NOISETTES DE POULET MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	VELOUTÉ DE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE COURGETTES 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE

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 23/07/2026

à 08:56

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE POMME BANANE BIO	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE BIO	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS 1 PETIT NOVA NATURE BIO	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE BIO	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE NOISETTES DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	MOULINÉ DE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE

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.