SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIWI	SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE POMME BIO	SALADE DE PATES D'UZEL GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE PURÉE POMME POIRE BIO	COEUR DE SCAROLE TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE SEMOULE BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO ÉMINCÉ DE PORC AU JUS RIZ BIO POIRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET PANAIS AUX FINES HERBES POIRE LOUISE BONNE	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS CAROTTES KIWI	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM PURÉE POMME COING	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE GNOCCHIS A LA TOMATE POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
SALAMI ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO ROTI DE DINDE AU JUS GNOCCHIS BIO POIRE BIO	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COCKTAIL DE FRUITS	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE PAUPIETTE DE DINDE AU JUS MACARONIS 2 GAUFRETTES VANILLE	COEUR DE SCAROLE BOEUF BOURGUIGNON* POMMES DE TERRE CIBOULETTE BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE ORANGE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES QUETSCHES AU SIROP	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL BANANE BIO	SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES RIGATE ORANGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COLOMBO DE PORC RIZ POMME 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.

SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON	BETTERAVES ROUGES BIO
CRÊPES AU FROMAGE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	OEUFS FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
POISSON PANÉ CITRON	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	KEFTA VEGGIE AU JUS	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO	YAOURT NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
GALETTE CHÈVRE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	POISSON A LA BORDELAISE	MACARONI & CHEESE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE PANACHÉE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	POMME 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.

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

SCOLAIRE PIQUE NIQUE

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

SCOLAIRE PIQUE NIQUE SANS VIANDE

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

PRIMAIRE

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	OEUFS FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE FORESTIÈRE
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO	YAOURT NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
SALAMI	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	MACARONI & CHEESE	BOEUF BOURGUIGNON*
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE PANACHÉE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PENNES CARBONARA D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	POMME 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.

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

PRIMAIRE SANS PORC

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	OEUFS FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO	YAOURT NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE	MACARONI & CHEESE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE PANACHÉE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	POMME 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.

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

MATERNELLE

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	OEUF FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE FORESTIÈRE
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO	YAOURT NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
SALAMI	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	MACARONI & CHEESE	BOEUF BOURGUIGNON*
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE PANACHÉE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PENNES CARBONARA D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	POMME 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.

MATERNELLE SANS PORC

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	OEUF FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO	YAOURT NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE	MACARONI & CHEESE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE PANACHÉE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	MERGUEZ VÉGÉTALE AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GATEAU D'UZEL MARBRÉ	POMME 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.

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

CRECHE MOYEN

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
				BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	OEUF FLORENTINE	ÉMINCÉ DE PORC
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS				RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA NATURE BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	
PURÉE POMME ABRICOT BIO	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	POIRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
			CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	FILET DE POULET
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO		COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	PURÉE POMME BANANE BIO	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
	BETTERAVES ROUGES BIO			
ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	SAUTÉ DE POULET AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONIS	POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA NATURE BIO		RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	COCKTAIL DE FRUITS	PURÉE POMME ABRICOT BIO	BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL				
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE AURORE	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUTÉ DE PORC
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	QUETSCHES AU SIROP	BANANE BIO	ORANGE	POMME 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.

CRECHE MOYEN SANS PORC

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
				BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	OEUF FLORENTINE	FILET DE HOKI
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS				RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA NATURE BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	
PURÉE POMME ABRICOT BIO	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	POIRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
			CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	STEAK HACHÉ AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	FILET DE POULET
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO		COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	PURÉE POMME BANANE BIO	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
	BETTERAVES ROUGES BIO			
ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE	SAUTÉ DE POULET AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONIS	POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA NATURE BIO		RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	COCKTAIL DE FRUITS	PURÉE POMME ABRICOT BIO	BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL				
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE AURORE	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	OEUF DUR BÉCHAMEL
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	QUETSCHES AU SIROP	BANANE BIO	ORANGE	POMME 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.

CRECHE MOYEN SANS VIANDE

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
				BETTERAVES ROUGES BIO
CRÊPE AU FROMAGE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BRANDADE DE POISSON	OEUF FLORENTINE	FILET DE HOKI
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS				RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA NATURE BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	
PURÉE POMME ABRICOT BIO	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	POIRE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
			CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	
CROUSTI DE POISSON	CRÊPE AU FROMAGE	OMELETTE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO		COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	PURÉE POMME BANANE BIO	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
	BETTERAVES ROUGES BIO			
OMELETTE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	POISSON A LA BORDELAISE	OEUF DUR BÉCHAMEL	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONIS	POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA NATURE BIO		RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	COCKTAIL DE FRUITS	PURÉE POMME ABRICOT BIO	BANANE BIO
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL				
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE AURORE	OMELETTE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	QUETSCHES AU SIROP	BANANE BIO	ORANGE	POMME 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.

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

CRECHE PETIT

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
FILET DE POULET DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PURÉE POMME ABRICOT BIO	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / BROCOLIS 1 PETIT NOVA NATURE BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO TORTIS / RATATOUILLE NICOISE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE / ÉPINARDS VELOUTÉ NATURE	FILET DE HOKI DUO RIZ BIO / COURGETTES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
FILET DE POULET DUO RIZ BASMATI / PANAIS AUX FINES HERBES YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO MACARONIS / PETITS POIS CAROTTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO PATATE DOUCE AU THYM / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE HOKI DUO RIZ BIO / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE POULET PURÉE DE POTIRON 1 PETIT SUISSE NATURE
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE COLIN DUO POMMES VAPEUR / CHOU FLEUR PERSILLÉ FROMAGE BLANC NATURE	JAMBON DE VOLAILLE FROID DUO SEMOULE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	SAUTÉ DE POULET AU JUS DUO MACARONIS / NAVETS PERSILLÉS D'UZEL VELOUTÉ NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES DE TERRE CIBOULETTE / TRIO DE LÉGUMES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE YAOURT NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO PURÉE BIO / COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE POULET DUO SEMOULE / CAROTTES VICHY D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PENNES RIGATE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUTÉ DE PORC DUO RIZ / ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE NATURE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edité le **26/08/2026**

à **09:37**

CRECHE PETIT MIXE

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE POMME ABRICOT BIO	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE CAROTTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE COURGETTES YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE POTIRON 1 PETIT SUISSE NATURE
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE CAROTTES PURÉE POMME PECHE BIO	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE JAMBON DE VOLAILLE MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE POULET MOUSSELINE DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE TRIO LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS YAOURT NATURE BIO	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE PORC MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

CRECHE PETIT HACHE

Edité le **26/08/2026**
à **09:37**

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	**06/10/2026**	**07/10/2026**	**08/10/2026**	**09/10/2026**
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
12/10/2026	**13/10/2026**	**14/10/2026**	**15/10/2026**	**16/10/2026**
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES YAOURT NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE POTIRON 1 PETIT SUISSE NATURE
19/10/2026	**20/10/2026**	**21/10/2026**	**22/10/2026**	**23/10/2026**
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES PURÉE POMME PECHE BIO	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE JAMBON DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE SAUTÉ DE POULET PURÉE BÉBÉ DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS YAOURT NATURE BIO	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE SAUTÉ DE PORC PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie. Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine d'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.