

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES* KIWI	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL POMME	SALADE PANACHÉE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BLÉ BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON GRILL AU JUS MARMITE DE LÉGUMES PECHE	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 2 GAUFRETTES VANILLE	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE PORC AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PECHE BIO	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES KIWI	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT ABRICOTS
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU KIWI	SALADE ICEBERG ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS POMMES PERSILLÉES ABRICOTS	SALADE DE TOMATES COLOMBO DE PORC HARICOTS COCOS AU JUS FRAISES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN COURGETTES D'UZEL 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES SAMOUSSAS DE LÉGUMES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL SAUMON A L'OSEILLE SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC VANILLE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE OEUFS DURS BÉCHAMEL GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	SALADE GRECQUE D'UZEL GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL VÉGÉTARIEN A LA TOMME BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER GALETTE CHÈVRE TOMATE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE COLIN A LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG OEUFS DURS BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE DE TOMATES SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
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
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
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
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
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 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
MADELEINE SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
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
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
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
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
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 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PENNES* CARBONARA D'UZEL CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAMOUSSA DE LÉGUMES FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC VANILLE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAMOUSSA DE LÉGUMES FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC VANILLE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG OEUFS DURS BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PENNES* CARBONARA D'UZEL CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAMOUSSA DE LÉGUMES FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC VANILLE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAMOUSSA DE LÉGUMES FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC VANILLE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG OEUF DUR BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES* CHANTENEIGE BIO PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	BOEUF BRAISÉ AU JUS SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL POMME	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC NATURE POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT PURÉE POMME COING	JAMBON GRILL AU JUS MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	FILET DE COLIN ÉPINARDS 1 PETIT NOVA NATURE BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE TORTIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK PURÉE POMMES BANANES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOT	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL NECTARINE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO ABRICOT
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER NOISSETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PECHE	FILET DE COLIN A LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE PURÉE FRUITS BIO	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOT	SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO FRAISES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES* CHANTENEIGE BIO PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	BOEUF BRAISÉ AU JUS SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL POMME	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC NATURE POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT PURÉE POMME COING	FILET DE POULET MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	FILET DE COLIN ÉPINARDS 1 PETIT NOVA NATURE BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE TORTIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK PURÉE POMMES BANANES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOT	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL NECTARINE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO ABRICOT
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PECHE	FILET DE COLIN A LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE PURÉE FRUITS BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOT	SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO FRAISES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL CHANTENEIGE BIO PURÉE POMME PECHÉ BIO	CRÊPE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	SAUMON A L'OSEILLE SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL POMME	LASAGNES AUX LÉGUMES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC NATURE POMME	OEUF DUR BÉCHAMEL POMMES VAPEUR CAMEMBERT PURÉE POMME COING	CROUSTI DE POISSON MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHÉ	CRÊPE AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	FILET DE COLIN ÉPINARDS 1 PETIT NOVA NATURE BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
OEUF DUR BÉCHAMEL RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHÉ BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE TORTIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOÏK PURÉE POMMES BANANES	CRÊPE AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOT	POISSON A LA BORDELAISE POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL NECTARINE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO ABRICOT
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER CRÊPE AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PECHÉ	FILET DE COLIN A LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE PURÉE FRUITS BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOT	SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO FRAISES	CRÊPE AU FROMAGE PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PENNES* / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE POULET DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE NATURE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO SEMOULE / CAROTTES EN BATONNETS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE COLIN DUO TORTIS / COURGETTES D'UZEL YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / BRUNOISE DE LÉGUMES PURÉE POMME BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE DUO POMMES VAPEUR / PETITS POIS CAROTTES PURÉE FRUITS BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR / COTES DE BETTES FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE POULET DUO COQUILLETES* / MARMITE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT NOVA NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO SEMOULE / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	FILET DE HOKI DUO TORTIS / PETITS POIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	SAUTÉ DE POULET AU JUS DUO PURÉE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ÉMINCÉ DE BOEUF SEMOULE BIO / TRIO DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
NOISETTES DE POULET AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE COLIN DUO RIZ / JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT NATURE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	SAUMON VAPEUR DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PURÉE / COURGETTES 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE BROCOLIS PURÉE POMME PECHE BIO	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES EN BATONNETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ D'OEUFS DURS MOUSSELINE DE COURGETTES YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE BRUNOISE & POMMES DE TERRE PURÉE POMME BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
VELOUTÉ DE ROTI DE PORC MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE FRUITS BIO	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE MARMITE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE PETITS POIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE POULET MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE TRIO LÉGUMES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE CAROTTES PURÉE POMME PECHE BIO	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE SAUMON MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS PURÉE POMME PECHE BIO	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES EN BATONNETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ D'OEUFS DURS PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES YAOURT NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE BRUNOISE & POMMES DE TERRE PURÉE POMME BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
MOULINÉ DE ROTI DE PORC PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE FRUITS BIO	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE MARMITE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE SAUTÉ DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE TRIO DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES PURÉE POMME PECHE BIO	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	MOULINÉ DE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE SAUMON PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE 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.