

...

SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026
ACCRAES DE MORUE & CITRON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	RADIS BEURRE	SALADE ESPAGNOLE	SALADE COLESLAW D'UZEL
NOISETTES DE POULET AU JUS	OMELETTE	GRILLADE DE PORC CHARCUTIERE	PAELLA AU POISSON	LASAGNES DE BOEUF
CHOU FLEUR PERSILLÉ	RATATOUILLE NIÇOISE	POMMES PERSILLÉES	RIZ PAELLA	
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	SAINT MORET BIO
ORANGE	POMME BIO	COMPOTE POMME PECHE HVE	CRÈME CATALANE D'UZEL	GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE*	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MARMITE DE LÉGUMES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	PENNES*	ÉPINARDS
RONDELÉ BIO	PETIT MOULÉ NATURE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
YAOURT AROMATISÉ	KIWI BIO	PECHE AU SIROP	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES & OEUF DE PÂQUES	POIRE
06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026
CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE CHIRAZI D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	SAUMON A L'OSEILLE	GRILLADE DE PORC AU JUS
PETITS POIS CAROTTES		CHOUX DE BRUXELLES	MACARONIS	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE 1/2 CHÈVRE	MAMIROLLE	FONDU CROCLAIT BIO
YAOURT VANILLE BIO	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	POMME	ROCHER COCO D'UZEL
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON	SALADE MIXTE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE COLIN A LA CRÈME	FILET DE POULET AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	QUENELLES SAUCE MORNAY
SEMOULE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	ÉPINARDS	COQUILLETES	BROCOLIS
PRÉPAILOU BIO	CAMEMBERT	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	VELOUTÉ FRUITS	CRÈME CAMEL D'UZEL	BANANE

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

MATERNELLE SANS PORC

Edité le 03/03/202

à 15:56

...

SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026
ACCRAS DE MORUE & CITRON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	RADIS BEURRE	SALADE PANACHÉE	SALADE COLESLAW D'UZEL
NOISETTES DE POULET AU JUS	OMELETTE	TORTILLA AUX OIGNONS	PAELLA AU POISSON	LASAGNES DE BOEUF
CHOU FLEUR PERSILLÉ	RATATOUILLE NIÇOISE	POMMES PERSILLÉES	RIZ PAELLA	
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	SAINT MORET BIO
ORANGE	POMME BIO	COMPOTE POMME PECHE HVE	CRÈME CATALANE D'UZEL	GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE*	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MARMITE DE LÉGUMES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	PENNES*	ÉPINARDS
RONDELÉ BIO	PETIT MOULÉ NATURE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
YAOURT AROMATISÉ	KIWI BIO	PECHE AU SIROP	GATEAU D'UZEL AUX CAROTTES & OEUF DE PÂQUES	POIRE
06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026
CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE CHIRAZI D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	SAUMON A L'OSEILLE	OMELETTE SAUCE MORNAY
PETITS POIS CAROTTES		CHOUX DE BRUXELLES	MACARONIS	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE 1/2 CHÈVRE	MAMIROLLE	FONDU CROCLAIT BIO
YAOURT VANILLE BIO	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	POMME	ROCHER COCO D'UZEL
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE MIXTE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	FILET DE COLIN A LA CRÈME	FILET DE POULET AUX OIGNONS	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	QUENELLES SAUCE MORNAY
SEMOULE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES	ÉPINARDS	COQUILLETES	BROCOLIS
PRÉPAILOU BIO	CAMEMBERT	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	VELOUTÉ FRUITS	CRÈME CARAMEL D'UZEL	BANANE

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.