

...

SEMAINES 17,18,19,20 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026
CROISSON EMMENTAL SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	SALADE DE HARICOTS PLATS GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO	RADIS BEURRE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME ÉPINARDS SAINT MORET BIO BANANE
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
CHOU FLEUR EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY PENNES* EDAM BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE PIÉMONTAISE POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POIRE	SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL SAINT MORET BIO ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT NATURE SUCRÉ POMME
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
TABOULÉ D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POMME	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES KIRI BIO FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POISSON NAPOLITAIN CHOU FLEUR BÉCHAMEL GOUDA BIO BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE PENNES* RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS SAUTÉ DE DINDE AU CURRY PURÉE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE GATEAU D'UZEL MARBRÉ

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 02/04/2026

à 11:24

...

SEMAINES 17,18,19,20 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026
CROISSON EMMENTAL OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	SALADE DE HARICOTS PLATS GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO	RADIS BEURRE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME ÉPINARDS SAINT MORET BIO BANANE
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
CHOU FLEUR EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY PENNES* EDAM BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POIRE	SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL SAINT MORET BIO ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT NATURE SUCRÉ POMME
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
TABOULÉ D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POMME	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS FRITES KIRI BIO FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POISSON NAPOLITAIN CHOU FLEUR BÉCHAMEL GOUDA BIO BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE PENNES* RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS SAUTÉ DE DINDE AU CURRY PURÉE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES AIOLI D'UZEL AU POISSON BUCHETTE 1/2 CHÈVRE GATEAU D'UZEL MARBRÉ

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.