Edité le **19/10/202**

à **14:55**

MATERNELLE

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE	PANIER EMMENTAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		FRITES	PURÉE DE POTIRON
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	TARTIFLETTE D'UZEL
PURÉE BIO	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ANANAS AU SIROP	YAOURT VANILLE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE VIGNERONNE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	BOEUF BOURGUIGNON*	ROTI DE DINDE AU JUS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE PANACHÉE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES
CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS	PENNES* CARBONARA D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO	RONDELÉ BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.

Edité le **19/10/202**

à **14:55**

MATERNELLE SANS PORC

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE	PANIER EMMENTAL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE ICEBERG	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		FRITES	PURÉE DE POTIRON
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
PURÉE BIO	CHOUX DE BRUXELLES	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ANANAS AU SIROP	YAOURT VANILLE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	SALADE VIGNERONNE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	MERGUEZ VÉGÉTALE AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	POISSON A LA BORDELAISE	ROTI DE DINDE AU JUS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SALADE PANACHÉE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES
CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS	PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO	RONDELÉ BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE

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.