

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
TABOULÉ D'UZEL STEAK HACHÉ AU CURRY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES RONDELÉ BIO POMME BIO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO BUGNES DE CARNAVAL	CHOU FLEUR EN SALADE COLOMBO DE PORC RIZ BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	SAMOUSSA DE LÉGUMES NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALAMI NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE ICEBERG COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS PENNES CARBONARA D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	OEUF MAYONNAISE FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL VELOUTÉ FRUITS POMME BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE CHOUCROUTE GARNIE MUNSTER ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE CANCOILLOTTE IGP LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS RONDELÉ BIO COMPOTE POMME BANANE	SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE* BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POIRE 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.

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.

...

SEMAINES 9,10,11,12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
TABOULÉ D'UZEL STEAK HACHÉ AU CURRY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES RONDELÉ BIO POMME BIO	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO BUGNES DE CARNAVAL	CHOU FLEUR EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE RIZ BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	SAMOUSSA DE LÉGUMES NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO MERGUEZ VÉGÉTALE AU JUS PURÉE EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CHOU FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE ICEBERG COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	OEUF MAYONNAISE FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL VELOUTÉ FRUITS POMME BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE CANCOILLOTTE IGP LIÉGEAIS VANILLE/CARAMEL	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS RONDELÉ BIO COMPOTE POMME BANANE	SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE* BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POIRE 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.

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.