

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026
BETTERAVES ROUGES POULET BASQUAISE PURÉE CHANTENEIGE BIO FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	MELON FILET DE POULET AU CURRY COQUILLETTES* VACHE QUI RIT PURÉE FRUITS BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE ICEBERG RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE MINI CABRETTE BIO PECHE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES KIRI BIO FLAN NAPPÉ	ROSETTE DE LYON & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* COURGETTES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE BIO GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME BIO DE CLÉRON FRAISES
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE RACLETTE DE CLÉRON PECHE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES POULET ROTI AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE PURÉE POMME BANANE BIO	COEUR DE SCAROLE GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	MELON BOEUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO FROMAGE FRAIS DEMI-SEL FLAN NAPPÉ
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ABRICOTS	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE POMMES DE TERRE CIBOULETTE CANCOILLOTTE IGP COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE BIO	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO GATEAU D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL OEUF FLORENTINE COMTÉ DE CLÉRON PECHE 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.

MATERNELLE SANS PORC

Edité le 26/06/2026

à 10:56

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026
BETTERAVES ROUGES POULET BASQUAISE PURÉE CHANTENEIGE BIO FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	MELON FILET DE POULET AU CURRY COQUILLETTES* VACHE QUI RIT PURÉE FRUITS BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE ICEBERG RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE MINI CABRETTE BIO PECHE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES KIRI BIO FLAN NAPPÉ	SALADE DE HARICOTS PLATS SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* COURGETTES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE BIO GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME BIO DE CLÉRON FRAISES
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE RACLETTE DE CLÉRON PECHE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES POULET ROTI AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE PURÉE POMME BANANE BIO	COEUR DE SCAROLE GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	MELON BOEUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO FROMAGE FRAIS DEMI-SEL FLAN NAPPÉ
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ABRICOTS	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE POMMES DE TERRE CIBOULETTE CANCOILLOTTE IGP COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE BIO	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO GATEAU D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL OEUF FLORENTINE COMTÉ DE CLÉRON PECHE 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.