

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO GOUDA BIO PECHE BIO	SALADE MIXTE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	MELON GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION PALET BRETON D'UZEL
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO NECTARINE	CHOU FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS COLOMBO DE PORC RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COEUR DE SCAROLE COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO DONUT SUCRE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
PANIER EMMENTAL JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO KIRI BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES FRICADELLE & KETCHUP FRITES RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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.

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO GOUDA BIO PECHE BIO	SALADE MIXTE OMELETTE AU FROMAGE POMMES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	MELON GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION PALET BRETON D'UZEL
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO NECTARINE	CHOU FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE POULET RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	COEUR DE SCAROLE COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO DONUT SUCRE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
PANIER EMMENTAL STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO KIRI BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPREME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MORET BIO PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES FRICADELLE & KETCHUP FRITES RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO PRUNES

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.