

...

## SEMAINES 17,18,19,20 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/04/2026</b>	<b>21/04/2026</b>	<b>22/04/2026</b>	<b>23/04/2026</b>	<b>24/04/2026</b>
CROISSILLON 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 GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO  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  OEUFS FLORENTINE    SAINT MORET BIO  BANANE
<b>27/04/2026</b>	<b>28/04/2026</b>	<b>29/04/2026</b>	<b>30/04/2026</b>	<b>01/05/2026</b>
CHOU FLEUR EN SALADE  PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL  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 VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  SAINT MORET BIO  ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  GALETTE CHÈVRE TOMATE  RATATOUILLE NIÇOISE  PRÉPAILLOU BIO  GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  YAOURT NATURE SUCRÉ  POMME
<b>04/05/2026</b>	<b>05/05/2026</b>	<b>06/05/2026</b>	<b>07/05/2026</b>	<b>08/05/2026</b>
TABOULÉ D'UZEL  OEUFS DURS FROIDS  PETITS POIS CAROTTES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POMME	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS  FRITES  KIRI BIO  FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE  CRÊPES 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
<b>11/05/2026</b>	<b>12/05/2026</b>	<b>13/05/2026</b>	<b>14/05/2026</b>	<b>15/05/2026</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  POMMES VAPEUR  CAMEMBERT  POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL  RONDELÉ BIO  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER  GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE  BROCOLIS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POIRE	SALADE DE RADIS  OEUFS DURS BÉCHAMEL  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.