

...

SEMAINES 17,18,19,20 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20/04/2026 | 21/04/2026 | 22/04/2026 | 23/04/2026 | 24/04/2026 |
| CROISSON EMMENTAL SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES 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 ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL 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 FILET DE POULET SAUCE SUPREME ÉPINARDS SAINT MORET BIO BANANE |
| 27/04/2026 | 28/04/2026 | 29/04/2026 | 30/04/2026 | 01/05/2026 |
| CHOU FLEUR EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY PENNES* EDAM BIO FROMAGE BLANC VANILLE | SALADE PIÉMONTAISE POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POIRE | SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL SAINT MORET BIO ANANAS AU SIROP | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE | BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT NATURE SUCRÉ POMME |
| 04/05/2026 | 05/05/2026 | 06/05/2026 | 07/05/2026 | 08/05/2026 |
| TABOULÉ D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POMME | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES KIRI BIO FRAISE A BOIRE | POIS CHICHES A LA TALENTAISE ÉMINCÉ DE BOEUF 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 |
| 11/05/2026 | 12/05/2026 | 13/05/2026 | 14/05/2026 | 15/05/2026 |
| CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT POMME BIO | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE PENNES* RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE | SALADE OLIVIER JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE | SALADE DE RADIS SAUTÉ DE DINDE AU CURRY 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.