

...

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
CROISILLON EMMENTAL	SALADE DE HARICOTS PLATS	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	RADIS BEURRE	SALADE DE PATES D'UZEL
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	FILET DE POULET SAUCE SUPREME
CAROTTES PERSILLÉES		NOUILLES ASIATIQUES	RIZ BIO	ÉPINARDS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	SAINT MORET BIO
KIWI	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	POMME BIO	CRÈME CATALANE D'UZEL	BANANE
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE ICEBERG	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES
ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	POISSON PANÉ CITRON	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	NOISETTES DE POULET AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PENNES*	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES		RATATOUILLE NIÇOISE	
EDAM BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	SAINT MORET BIO	PRÉPAILLOU BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
FROMAGE BLANC VANILLE	POIRE	ANANAS AU SIROP	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	POMME
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
TABOULÉ D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	LASAGNES AUX LÉGUMES
PETITS POIS CAROTTES	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	KIRI BIO	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
POMME	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POMME PECHE HVE	BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	POMME
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	AIOLI D'UZEL AU POISSON
POMMES VAPEUR	PENNES*	BROCOLIS	PURÉE	
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	BANANE	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.

...

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
CROISSILLON EMMENTAL	SALADE DE HARICOTS PLATS	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	RADIS BEURRE	SALADE DE PATES D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAY	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	FILET DE POULET SAUCE SUPREME
CAROTTES PERSILLÉES		NOUILLES ASIATIQUES	RIZ BIO	ÉPINARDS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	SAINT MORET BIO
KIWI	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	POMME BIO	CRÈME CATALANE D'UZEL	BANANE
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ICEBERG	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES
ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	POISSON PANÉ CITRON	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	NOISETTES DE POULET AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PENNES*	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES		RATATOUILLE NIÇOISE	
EDAM BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	SAINT MORET BIO	PRÉPAILLOU BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
FROMAGE BLANC VANILLE	POIRE	ANANAS AU SIROP	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	POMME
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
TABOULÉ D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON NAPOLITAIN	LASAGNES AUX LÉGUMES
PETITS POIS CAROTTES	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	KIRI BIO	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
POMME	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POMME PECHE HVE	BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	POMME
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE	ESCALOPE A LA CRÈME	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	AIOLI D'UZEL AU POISSON
POMMES VAPEUR	PENNES*	BROCOLIS	PURÉE	
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	BANANE	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.