

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PENNES* CARBONARA D'UZEL CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAMOUSSA DE LÉGUMES FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC VANILLE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ROTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POMME 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PENNES* SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAMOUSSA DE LÉGUMES FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC VANILLE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES SAINT MORET BIO PECHE	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE, ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PECHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
SALADE OLIVIER NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG OEUFS DURS BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POMME 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.