

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>18/05/2026</b>	<b>19/05/2026</b>	<b>20/05/2026</b>	<b>21/05/2026</b>	<b>22/05/2026</b>
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
<b>25/05/2026</b>	<b>26/05/2026</b>	<b>27/05/2026</b>	<b>28/05/2026</b>	<b>29/05/2026</b>
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
<b>01/06/2026</b>	<b>02/06/2026</b>	<b>03/06/2026</b>	<b>04/06/2026</b>	<b>05/06/2026</b>
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
<b>08/06/2026</b>	<b>09/06/2026</b>	<b>10/06/2026</b>	<b>11/06/2026</b>	<b>12/06/2026</b>
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.