

...

SEMAINES 37,38,39,40 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE MIXTE	MELON
POISSON PANÉ CITRON	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN	OMELETTE AU FROMAGE	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	TORSETTES BIO	POMMES PERSILLÉES	COURGETTES D'UZEL
CHEDDAR FUMÉ	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CANCOILLOTTE IGP	CAMEMBERT BIO PORTION
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME BIO	PECHE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	PALET BRETON D'UZEL
14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	QUENELLES SAUCE AURORE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETTES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO
PURÉE BIO	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	ÉPINARDS	
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE
21/09/2026	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026	25/09/2026
PANIER EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	OMELETTE SAUCE MORNAY	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	GNOCCHIS BIO	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	SAINT MORET BIO
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PRUNES
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	KEFTA VEGGIE AU JUS	QUENELLES SAUCE MORNAY	LÉGUMINEUSES AU LAIT DE COCO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
	FRITES	BROCOLIS	TORSETTES BIO	
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES

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.