

...

SEMAINES 9,10,11,12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	LASAGNES AUX LÉGUMES CAMEMBERT POIRE	FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE ORANGE BIO	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO PECHE AU SIROP
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES RIGATE VACHE QUI RIT BIO ORANGE	POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE OLIVIER D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL RIZ YAOURT DE MAMIROLLE NATURE CLÉMENTINE	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	FILET DE HOKI SAUCE AUREORE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FRAIDOU BANANE	BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE ORANGE	STEAK HACHÉ AU JUS PATES AUX 3 COULEURS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POIRES
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
FILET DE POULET PURÉE DE POTIRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE POMME BIO	BOEUF BRAISÉ AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON CLÉMENTINE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE & RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FILET DE COLIN ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE BANANE

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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	LASAGNES AUX LÉGUMES CAMEMBERT POIRE	FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE ORANGE BIO	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO PECHE AU SIROP
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES RIGATE VACHE QUI RIT BIO ORANGE	POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE OLIVIER D'UZEL NOISSETTES DE POULET AU JUS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL RIZ YAOURT DE MAMIROLLE NATURE CLÉMENTINE	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FRAIDOU BANANE	BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE ORANGE	STEAK HACHÉ AU JUS PATES AUX 3 COULEURS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POIRES
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
FILET DE POULET PURÉE DE POTIRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE POMME BIO	BOEUF BRAISÉ AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON CLÉMENTINE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE & RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FILET DE COLIN ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE BANANE

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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE	LASAGNES AUX LÉGUMES CAMEMBERT POIRE	LENTILLES AU JUS BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE ORANGE BIO	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO PECHE AU SIROP
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
LASAGNES AUX LÉGUMES VACHE QUI RIT BIO ORANGE	POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE OLIVIER D'UZEL CRÊPES AUX CHAMPIGNONS CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL RIZ YAOURT DE MAMIROLLE NATURE CLÉMENTINE	COUSTI DE POISSON CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE POMME BANANE	OEUF DUR BÉCHAMEL PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	FILET DE HOKI SAUCE AURORE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FRAIDOU BANANE	BETTERAVES ROUGES CRÊPES AUX CHAMPIGNONS SEMOULE ORANGE	OEUF DUR BÉCHAMEL PATES AUX 3 COULEURS PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POIRES
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
CROUSTI DE POISSON PURÉE DE POTIRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE POMME BIO	OMELETTE A LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON CLÉMENTINE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE & RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FILET DE COLIN ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO BANANE

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 9,10,11,12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES BIO / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE CAROTTES VELOUTÉ NATURE	FILET DE POULET DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	GRILLADE DE PORC AU JUS DUO COQUILLETTES / COURGETTES PROVENÇALES YAOURT NATURE	FILET DE COLIN DUO GNOCCHIS / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PENNES RIGATE / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO PURÉE BIO / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL YAOURT NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / COTES DE BETTES YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE / CAROTTES BIO PERSILLÉES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
FILET DE POULET DUO COQUILLETTES / HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JARDINIÈRE DE LÉGUMES VELOUTÉ NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO SEMOULE / CAROTTES VICHY D'UZEL PURÉE DE POMME BIO	STEAK HACHÉ AU JUS DUO PATES AUX 3 COULEURS / PETITS POIS YAOURT NATURE
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
FILET DE POULET PURÉE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / FROMAGE BLANC NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE COLIN DUO RIZ / ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE NATURE	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE DUO PURÉE / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE

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 9,10,11,12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE BIO PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE GRILLADE DE PORC MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE BOEUF BRAISÉ MOUSSELINE DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE NOISETTES DE POULET MOUSSELINE DE CHOU FLEUR BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS BIO & PDT D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE D'UZEL VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE BOEUF BRAISÉ MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE ROTI DE PORC MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE

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 9, 10, 11, 12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE BIO PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOUSSELINE DE CAROTTES VELOUTÉ NATURE	MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE	MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOUSSELINE DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE	MOUSSELINE DE CHOU FLEUR BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOUSSELINE DE CAROTTES BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS BIO & PDT D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	MOUSSELINE DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE D'UZEL VELOUTÉ NATURE	MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE POMME BIO	MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
MOUSSELINE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE

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 9,10,11,12 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/2024	27/02/2024	28/02/2024	29/02/2024	01/03/2024
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE BIO PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE GRILLADE DE PORC PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE BOEUF BRAISÉ PURÉE BÉBÉ DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE	MOULINÉ DE NOISETTES DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE D'UZEL VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE D'UZEL YAOURT NATURE
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE BOEUF BRAISÉ PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE ROTI DE PORC PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE

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.