



PRIMAIRE

Semaines 2 à 5



LUNDI

05/01/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE
EDAM BIO
KIWI

12/01/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
A L'ORANGE
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
FROMAGE BLANC SUCRÉ
ÉCLAIR VANILLE

19/01/2026

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU
SAUCE MOUTARDE
GNOCCHIS
YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ
CLÉMENTINE

MARDI

06/01/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
OMELETTE BIO SAUCE
CRÈME AUX HERBES
JULIENNE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE
CAMEMBERT
GATEAU DE SEMOULE AU
CARAMEL

13/01/2026

SALAMI
FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC
POMMES DE TERRE
CIBOULETTE
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

20/01/2026

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE
FRITES & MAYONNAISE
RONDELÉ BIO
FROMAGE BLANC AUX
FRUITS

MERCREDI

07/01/2026

SALADE ICEBERG
COQUILLETTES BIO AUX
POIS & FÈVES BIO
FRAIDOU
COMPOTE POMME PECHE
HVE

14/01/2026

LENTILLES EN SALADE
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

21/01/2026

SALADE DE PATES D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME
BROCOLIS
PETIT LOUIS
FLAN PARISIEN D'UZEL

JEUDI

08/01/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
ÉPINARDS
YAOURT NATURE SUCRÉ
GALETTE DES ROIS D'UZEL

15/01/2026

SALADE DE RIZ D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS*
CHOU FLEUR PERSILLÉ
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
COOKIE D'UZEL

22/01/2026

POTAGE PAYSAN
ASSIETTE DE
CHARCUTERIES &
CORNICHON
RACLETTE & POMMES DE
TERRE D'UZEL
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

VENDREDI

09/01/2026

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
COUSCOUS BOULETTES
SEMOULE DU COUSCOUS
MAMIROLLE
ORANGE

16/01/2026

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FONDU CARRÉ
CRÈME DESSERT VANILLE

23/01/2026

PIZZA D'UZEL AUX 4
FROMAGES
FILET DE POISSON
NAPOLITAIN
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
TOMME BIO DE CLÉRON
ORANGE

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.