



PRIMAIRE

Semaines 5 à 8



LUNDI

26/01/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE

GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE

PURÉE

1 PETIT NOVA FRUIT BIO

CLÉMENTINE

02/02/2026

LENTILLES EN SALADE

OMELETTE SAUCE MORNAY

BROCOLIS

TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON

CRÈME DESSERT VANILLE BIO

09/02/2026

FEUILLETÉ AU FROMAGE

PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS

PETITS POIS CAROTTES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

POMME

16/02/2026

SALADE DE HARICOTS PLATS

CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE

YAOURT AROMATISÉ

ORANGE

MARDI

27/01/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE

GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON

COMPOTE POMME PECHE HVE

03/02/2026

TABOULÉ D'UZEL

FILET DE POULET SAUCE SUPREME

JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL

VACHE QUI RIT BIO

ORANGE

10/02/2026

BETTERAVES ROUGES BIO

POISSON PANÉ CITRON

PURÉE DE PATATE DOUCE

COULOMMIERS

CLÉMENTINE

17/02/2026

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL

STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE

BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES

CAMEMBERT

BUGNES DE CARNAVAL

MERCR

28/01/2026

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL

BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY

SEMOULE

CAMEMBERT BIO PORTION

POMME

04/02/2026

SALADE DE HARICOTS VERTS

MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS

RIZ AUX PETITS LÉGUMES

EMMENTAL

POIRE

11/02/2026

CHOU FLEUR EN SALADE

NOISETTES DE POULET AU JUS

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

FONDU CARRÉ

PALET BRETON D'UZEL

18/02/2026

SALADE DE PATES D'UZEL

ROTI DE DINDE AU CURRY

BROCOLIS

PETIT LOUIS

COUCHER DE SOLEIL

JEUDI

29/01/2026

SALADE DE POMMES DE TERRE

TORTILLA AUX OIGNONS

CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME

COMTÉ DE CLÉRON

GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

05/02/2026

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE

FILET DE POISSON NAPOLITAIN

ÉPINARDS

TOMME BIO DE CLÉRON

CRÊPE AU SUCRE

12/02/2026

COEUR DE SCAROLE

SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS

POMMES PERSILLÉES D'UZEL

RACLETTE DE CLÉRON

COMPOTE POMME FRAISE

19/02/2026

POTAGE PARMENTIER D'UZEL

SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*

Frites

DÉLICE EMMENTAL

POIRE

VENDR

30/01/2026

COEUR DE SCAROLE

FILET DE HOKI A LA BASQUAISE

RATATOUILLE & RIZ

CANCOILLOTTE IGP

BANANE

06/02/2026

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL

YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

COCKTAIL DE FRUITS

13/02/2026

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE

RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL

MAMIROLLE

BANANE

20/02/2026

SALADE OLIVIER

FILET DE HOKI A L'OSEILLE

ÉPINARDS

COMTÉ DE CLÉRON

COMPOTE DE POMMES 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. 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.