



PRIMAIRE

Semaines 9 à 12



LUNDI

23/02/2026

TABOULÉ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU CURRY
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
RONDELÉ BIO
POMME BIO

02/03/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE
EDAM BIO
FROMAGE BLANC AUX
FRUITS

09/03/2026

LENTILLES EN SALADE
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
EMMENTAL BIO
CRÈME DESSERT CARAMEL

16/03/2026

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME
GNOCCHIS
CAMEMBERT
POMME BIO

MARDI

24/02/2026

CHAMPIGNONS A LA
GRECQUE
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CROCLAIT BIO
BUGNES DE CARNAVAL

03/03/2026

SALAMI
NOISETTES DE POULET AU
JUS
JULIENNE DE LÉGUMES AU
COULIS DE TOMATE
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
QUARTIERS DE POMMES
SAUCE CARAMEL

10/03/2026

OEUF MAYONNAISE
FILET DE COLIN AU PISTOU
POMMES VAPEUR
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE BIO

17/03/2026

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
CAPPELLETTIS 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
CANCOILLOTTE IGP
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL

MERCR

25/02/2026

CHOU FLEUR EN SALADE
COLOMBO DE PORC
RIZ BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
CLÉMENTINE

04/03/2026

SALADE ICEBERG
COUSCOUS VÉGÉTARIEN
D'UZEL
SEMOULE DU COUSCOUS
FRAIDOU
POIRE BIO

11/03/2026

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
ÉMINCÉ DE BOEUF A LA
MOUTARDE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
VELOUTÉ FRUUX
POMME BIO

18/03/2026

SALADE OLIVIER
GRILLARDIN DE VEAU AU
JUS
ÉPINARDS
RONDELÉ BIO
COMPOTE POMME BANANE

JEUDI

26/02/2026

SAMOUSSA DE LÉGUMES
NOUILLES SAUTÉES AU
POULET
YAOURT DE MAMIROLLE A
LA MANGUE
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL A L'ANANAS ET A LA
COCO

05/03/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL
SAUMON SAUCE BEURRE
BLANC
ÉPINARDS
GOUDA BIO
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE A LA VANILLE

12/03/2026

PANACHÉ DE CRUDITÉS
CROC TOFU PROVENÇALE
BIO
CAROTTES D'UZEL A LA
CRÈME
RACLETTE DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

19/03/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL
FISH & SAUCE FROIDE
D'UZEL
FRITES
CHEDDAR FUMÉ
APPLE CAKE D'UZEL

VENDR

27/02/2026

PANACHÉ DE CRUDITÉS
FILET DE COLIN SAUCE
CITRON
BLÉ
COMTÉ DE CLÉRON
BANANE BIO

06/03/2026

SALADE DE HARICOTS
VERTS
PENNES CARBONARA
D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ
ORANGE BIO

13/03/2026

COEUR DE SCAROLE
CHOUCROUTE GARNIE
MUNSTER
ORANGE BIO

20/03/2026

SALADE DE BLÉ A LA
PROVENÇALE
CARBONNADE DE BOEUF
FLAMANDE*
BROCOLIS
YAOURT DE MAMIROLLE A
LA VANILLE
POIRE 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.