PRIMAIRE

Semaines 44 à 47

LUNDI	MARDI	MERCR	JEUDI	VENDR
26/10/2026 CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ORANGE BIO	**27/10/2026** CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE BIO GOUDA BIO MOUSSE CHOCOLAT	**28/10/2026** FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CHANTENEIGE BIO BANANE BIO	**29/10/2026** SALADE PANACHÉE PENNES CARBONARA D'UZEL PRÉPAILLOU BIO GATEAU D'UZEL MARBRÉ	**30/10/2026** TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS SAINT MORET BIO POMME BIO
02/11/2026 SALADE DE POMMES DE TERRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PECHE BIO	**03/11/2026** PANIER EMMENTAL PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE POMME BIO	**04/11/2026** VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL CANCOILLOTTE IGP LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	**05/11/2026** SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FRITES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	**06/11/2026** CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE FILET DE HOKI SAUCE AURORE PURÉE DE POTIRON CHEDDAR FUMÉ GATEAU D'UZEL AU POTIRON
09/11/2026 ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI BIO	**10/11/2026** BETTERAVES ROUGES BIO STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS CHOUX DE BRUXELLES CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	**11/11/2026** CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO COMTÉ DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	**12/11/2026** TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON NAPOLITAIN JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE GOUDA BIO YAOURT VANILLE BIO	**13/11/2026** VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE
16/11/2026 BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO BROCOLIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	**17/11/2026** SALADE DE HARICOTS VERTS BIO SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS LENTILLES AU JUS FROMAGE BLANC NATURE BIO CLÉMENTINE	**18/11/2026** VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS RACLETTE DE CLÉRON PURÉE FRUITS BIO	**19/11/2026** SALADE VIGNERONNE D'UZEL BOEUF BOURGUIGNON* TORSETTES BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	**20/11/2026** CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ROTI DE DINDE AUX MARRONS CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS TOMME BIO DE CLÉRON MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES

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.