



PRIMAIRE

Semaines 35 à 38



LUNDI

25/08/2025

LENTILLES EN SALADE
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
EMMENTAL BIO
MOUSSE CHOCOLAT

01/09/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL
CAPPELLETTIS 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
PETIT LOUIS
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

08/09/2025

CRÊPE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS
BROCOLIS
FONDU CROCLAIT BIO
COMPOTE POMME FRAISE

15/09/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE POULET A LA
TOMATE
PURÉE
EDAM BIO
KIWI

MARDI

26/08/2025

PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON
FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC
POMMES PERSILLÉES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
PRUNES

02/09/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
RATATOUILLE & GNOCCHIS
RONDELÉ BIO
POMME BIO

09/09/2025

TABOULÉ D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE &
KETCHUP
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
YAOURT DE MAMIROLLE
NATURE SUCRÉ
POMME

16/09/2025

BETTERAVES ROUGES BIO
OMELETTE BIO SAUCE
CRÈME AUX HERBES
JULIENNE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE
VELOUTÉ NATURE
ÉCLAIR CHOCOLAT

MERCR

27/08/2025

CAKE D'UZEL AUX OLIVES
NOISSETTES DE POULET AU
JUS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
COMTÉ DE CLÉRON
COMPOTE POMME PECHE
HVE

03/09/2025

ROSETTE DE LYON &
CORNICHON
BOULETTES DE BOEUF AU
JUS
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
CAMEMBERT
FLAN PARISIEN D'UZEL

10/09/2025

SALADE DE TOMATES
GRATIN CAMPAGNARD
D'UZEL AUX OEUFS
GOUDA BIO
FLAN NAPPÉ

17/09/2025

PANACHÉ DE CRUDITÉS
RAVIOLIS EN GRATIN
FRAIDOU
ANANAS AU SIROP

JEUDI

28/08/2025

MELON
OEUFS FLORENTINE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
PALMIER D'UZEL

04/09/2025

SALADE DE TOMATES
ROTI DE DINDE A LA
MEXICAINE
FRITES & KETCHUP
YAOURT NATURE SUCRÉ
PRUNES

11/09/2025

MELON
SAUCISSES TOULOUSAINES
FAÇON CASSOULET
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
BANANE

18/09/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
ÉPINARDS
MAMIROLLE
PRUNES

VENDR

29/08/2025

COEUR DE SCAROLE
PAELLA
RIZ PAELLA
CANCOILLOTTE IGP
BANANE BIO

05/09/2025

PIZZA D'UZEL POULET
CURRY
QUENELLE DE BROCHET A
L'AMÉRICAINE
BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

12/09/2025

SALADE AUX PATES BIO
FILET DE HOKI A LA CRÈME
COURGETTES D'UZEL
CAMEMBERT
PALET BRETON D'UZEL

19/09/2025

COEUR DE SCAROLE
SAUCISSE DE MORTEAU IGP
AU JUS
POMMES VAPEUR D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE

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.