



# 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

## MERCREDI

27/08/2025

CAKE D'UZEL AUX OLIVES  
NOISETTES 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

## VENDREDI

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 privilégié 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.