



PRIMAIRE

Semaines 15 à 18



LUNDI

06/04/2026

CRÊPE AU FROMAGE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS
PETITS POIS CAROTTES
GOUDA BIO
YAOURT VANILLE BIO

13/04/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE
SEMOULE
PRÉPAILLOU BIO
POIRE

20/04/2026

CROISILLON EMMENTAL
SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES
CAROTTES PERSILLÉES
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
KIWI

27/04/2026

CHOU FLEUR EN SALADE
ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY
PENNES*
EDAM BIO
FROMAGE BLANC VANILLE

MARDI

07/04/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE

14/04/2026

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
FILET DE COLIN A LA CRÈME
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
CAMEMBERT
COMPOTE DE POMMES BIO

21/04/2026

SALADE DE HARICOTS PLATS
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE
FONDU CROCLAIT BIO
COMPOTE POMME MIRABELLE HVE

28/04/2026

SALADE PIÉMONTAISE
POISSON PANÉ CITRON
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POIRE

MERCRE

08/04/2026

TABOULÉ D'UZEL
NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE
CHOUX DE BRUXELLES
BUCHETTE 1/2 CHÈVRE
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

15/04/2026

SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON
FILET DE POULET AUX OIGNONS
ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO
VELOUTÉ FRUITS

22/04/2026

COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL
ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL
NOUILLES ASIATIQUES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
POMME BIO

29/04/2026

SALADE ICEBERG
HACHIS PARMENTIER D'UZEL
SAINT MORET BIO
ANANAS AU SIROP

JEUDI

09/04/2026

SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL
SAUMON A L'OSEILLE
MACARONIS
MAMIROLLE
POMME

16/04/2026

SALADE MIXTE
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*
COQUILLETES
COMTÉ DE CLÉRON
CRÈME CARAMEL D'UZEL

23/04/2026

RADIS BEURRE
SAUMON SAUCE BEURRE BLANC
RIZ BIO
CANCOILLOTTE IGP
CRÈME CATALANE D'UZEL

30/04/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
NOISETTES DE POULET AU JUS
RATATOUILLE NIÇOISE
PRÉPAILLOU BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE

VENDR

10/04/2026

SALADE CHIRAZI D'UZEL
GRILLADE DE PORC AU JUS
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
FONDU CROCLAIT BIO
ROCHER COCO D'UZEL

17/04/2026

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
QUENELLES SAUCE MORNAY
BROCOLIS
CHANTENEIGE BIO
BANANE

24/04/2026

SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET SAUCE SUPREME
ÉPINARDS
SAINT MORET BIO
BANANE

01/05/2026

BETTERAVES ROUGES
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
YAOURT NATURE SUCRÉ
POMME

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.