



# PRIMAIRE

Semaines 4 à 7



**LUNDI**

**19/01/2026**

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE  
GNOCCHIS  
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  
CLÉMENTINE

**26/01/2026**

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE  
PURÉE  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
CLÉMENTINE

**02/02/2026**

LENTILLES EN SALADE  
OMELETTE SAUCE MORNAY  
BROCOLIS  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

**09/02/2026**

FEUILLETÉ AU FROMAGE  
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  
PETITS POIS CAROTTES  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
POMME

**MARDI**

**20/01/2026**

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE  
FRITES & MAYONNAISE  
RONDELÉ BIO  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

**27/01/2026**

CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE  
GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
COMPOTE POMME PECHE HVE

**03/02/2026**

TABOULÉ D'UZEL  
FILET DE POULET SAUCE SUPREME  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
VACHE QUI RIT BIO  
ORANGE

**10/02/2026**

BETTERAVES ROUGES BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
PURÉE DE PATATE DOUCE  
COULOMMIERS  
CLÉMENTINE

**MERCREDI**

**21/01/2026**

SALADE DE PATES D'UZEL  
ESCALOPE A LA CRÈME  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
FLAN PARISIEN D'UZEL

**28/01/2026**

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  
BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY  
SEMOULE  
CAMEMBERT BIO PORTION  
POMME

**04/02/2026**

SALADE DE HARICOTS VERTS  
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
RIZ AUX PETITS LÉGUMES  
EMMENTAL  
POIRE

**11/02/2026**

CHOU FLEUR EN SALADE  
NOISETTES DE POULET AU JUS  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FONDU CARRÉ  
PALET BRETON D'UZEL

**JEUDI**

**22/01/2026**

POTAGE PAYSAN  
ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON  
RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL  
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

**29/01/2026**

SALADE DE POMMES DE TERRE  
TORTILLA AUX OIGNONS  
CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  
COMTÉ DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

**05/02/2026**

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
FILET DE POISSON NAPOLITAIN  
ÉPINARDS  
TOMME BIO DE CLÉRON  
CRÊPE AU SUCRE

**12/02/2026**

COEUR DE SCAROLE  
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS  
POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
RACLETTE DE CLÉRON  
COMPOTE POMME FRAISE

**VENDREDI**

**23/01/2026**

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  
FILET DE POISSON NAPOLITAIN  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
ORANGE

**30/01/2026**

COEUR DE SCAROLE  
FILET DE HOKI A LA BASQUAISE  
RATATOUILLE & RIZ  
CANCOILLOTTE IGP  
BANANE

**06/02/2026**

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  
COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
COCKTAIL DE FRUITS

**13/02/2026**

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE  
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  
MAMIROLLE  
BANANE

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.