



PRIMAIRE SANS PORC

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
CHIPOLATAS VÉGÉTALES
AU JUS
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

MERCR

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 SANS PORC 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
OMELETTE A LA
PROVENÇALE
POMMES PERSILLÉES
D'UZEL
RACLETTE DE CLÉRON
COMPOTE POMME FRAISE

VENDR

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
COQUILLETES
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 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.