



PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 39 à 42



LUNDI

21/09/2026

PANIER EMMENTAL
STEAK HACHÉ AU JUS
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
FROMAGE BLANC NATURE BIO
POIRE BIO

28/09/2026

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO

05/10/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE POULET AU JUS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
FONDU CROCLAIT BIO
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

12/10/2026

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS
PANAI AUX FINES HERBES
RONDELÉ BIO
POIRE LOUISE BONNE

MARDI

22/09/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
GNOCCHIS BIO
KIRI BIO
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO

29/09/2026

COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL
FRICADELLE & KETCHUP
FRITES
RONDELÉ BIO
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ

06/10/2026

SALADE ITALIENNE D'UZEL
RAVIOLIS EN GRATIN
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME BIO

13/10/2026

DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS
PETITS POIS CAROTTES
SAINT PAULIN BIO
YAOURT DE MAMIROLLE A LA CAROTTE

MERCR

23/09/2026

LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET SAUCE SUPREME
COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME BIO

30/09/2026

SALADE OLIVIER D'UZEL
PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR
BROCOLIS
VACHE QUI RIT BIO
PURÉE POMME ABRICOT BIO

07/10/2026

SALADE DE PATES D'UZEL
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO
RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ BIO DE CLÉRON
PURÉE POMME POIRE BIO

14/10/2026

VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE
ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA
PATATE DOUCE AU THYM
SAINT MORET BIO
PURÉE POMME COING

JEUDI

24/09/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF*
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL

01/10/2026

SALADE PANACHÉE
ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY
TORSETTES BIO
COMTÉ BIO DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

08/10/2026

TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON
OEUFS FLORENTINE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
BANANE BIO

15/10/2026

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE
RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
YAOURT NATURE
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON

VENDR

25/09/2026

SALADE ITALIENNE D'UZEL
HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE
RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
SAINT MORET BIO
PRUNES

02/10/2026

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
PRÉPAÏLOU BIO
PRUNES

09/10/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
POISSON FAÇON MATELOTE
RIZ BIO
CANCOILLOTTE IGP
DONUT SUCRE

16/10/2026

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
FILET DE POISSON NAPOLITAIN
CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POMME PATTE DE LOUP

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.