

La cuisine  
d'UZEL

## PRIMAIRE

Edité le 16/12/2025

à 13:53

## SEMAINES 5,6,7,8 2026

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/01/2026</b>	<b>27/01/2026</b>	<b>28/01/2026</b>	<b>29/01/2026</b>	<b>30/01/2026</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  CLÉMENTINE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE  GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  COMPOTE POMME PECHE HVE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY  SEMOUTE  CAMEMBERT BIO PORTION  POMME	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	COEUR DE SCAROLE  FILET DE HOKI A LA BASQUAISE  RATATOUILLE & RIZ  CANCOILLOTTE IGP  BANANE
<b>02/02/2026</b>	<b>03/02/2026</b>	<b>04/02/2026</b>	<b>05/02/2026</b>	<b>06/02/2026</b>
LENTILLES EN SALADE  OMELETTE SAUCE MORNA  BROCOLIS  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  CRÈME DESSERT VANILLE BIO	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE SUPREME  JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU VACHE QUI RIT BIO  ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  RIZ AUX PETITS LÉGUMES  EMMENTAL  POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  FILET DE POISSON NAPOLITAINE  ÉPINARDS  TOMME BIO DE CLÉRON  CRÊPE AU SUCRE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  COCKTAIL DE FRUITS
<b>09/02/2026</b>	<b>10/02/2026</b>	<b>11/02/2026</b>	<b>12/02/2026</b>	<b>13/02/2026</b>
FEUILLETÉ AU FROMAGE  PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  PETITS POIS CAROTTES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME	BETTERAVES ROUGES BIO  POISSON PANÉ CITRON  PURÉE DE PATATE DOUCE  COULOMMIERS  CLÉMENTINE	CHOU FLEUR EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  FONDU CARRÉ  PALET BRETON D'UZEL	COEUR DE SCAROLE  SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  RACLETTE DE CLÉRON  COMPOTE POMME FRAISE	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  MAMIROLLE  BANANE
<b>16/02/2026</b>	<b>17/02/2026</b>	<b>18/02/2026</b>	<b>19/02/2026</b>	<b>20/02/2026</b>
SALADE DE HARICOTS PLATS  CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  YAOURT AROMATISÉ  ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE  BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES  CAMEMBERT  BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE PATES D'UZEL  ROTI DE DINDE AU CURRY  BROCOLIS  PETIT LOUIS  COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*  FRITES  DÉLICE EMMENTAL  POIRE	SALADE OLIVIER  FILET DE HOKI A L'OSEILLE  ÉPINARDS  COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO

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.

La cuisine  
d'UZEL

## PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 16/12/2025

à 13:53

...

## SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/01/2026</b>	<b>27/01/2026</b>	<b>28/01/2026</b>	<b>29/01/2026</b>	<b>30/01/2026</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PURÉE  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  CLÉMENTINE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE  GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  COMPOTE POMME PECHE HVE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE  CAMEMBERT BIO PORTION POMME	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	COEUR DE SCAROLE  FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE & RIZ  CANCOILLOTTE IGP BANANE
<b>02/02/2026</b>	<b>03/02/2026</b>	<b>04/02/2026</b>	<b>05/02/2026</b>	<b>06/02/2026</b>
LENTILLES EN SALADE  OMELETTE SAUCE MORNA  BROCOLIS  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  CRÈME DESSERT VANILLE BIO	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE SUPREME  JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU VACHE QUI RIT BIO  ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES  EMMENTAL  POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  FILET DE POISSON NAPOLITAIN  ÉPINARDS  TOMME BIO DE CLÉRON  CRÊPE AU SUCRE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  COCKTAIL DE FRUITS
<b>09/02/2026</b>	<b>10/02/2026</b>	<b>11/02/2026</b>	<b>12/02/2026</b>	<b>13/02/2026</b>
FEUILLETÉ AU FROMAGE  PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  PETITS POIS CAROTTES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME	BETTERAVES ROUGES BIO  POISSON PANÉ CITRON  PURÉE DE PATATE DOUCE  COULOMMIERS  CLÉMENTINE	CHOU FLEUR EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  FONDU CARRÉ  PALET BRETON D'UZEL	COEUR DE SCAROLE  OMELETTE A LA PROVENÇALE  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  RACLETTE DE CLÉRON  COMPOTE POMME FRAISE	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  MAMIROLLE  BANANE
<b>16/02/2026</b>	<b>17/02/2026</b>	<b>18/02/2026</b>	<b>19/02/2026</b>	<b>20/02/2026</b>
SALADE DE HARICOTS PLATS  CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  YAOURT AROMATISÉ  ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE  BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES  CAMEMBERT  BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE PATES D'UZEL  ROTI DE DINDE AU CURRY  BROCOLIS  PETIT LOUIS  COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*  FRITES  DÉLICE EMMENTAL  POIRE	SALADE OLIVIER  FILET DE HOKI A L'OSEILLE  ÉPINARDS  COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO

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.



# MATERNELLE SANS PORC

Edité le 16/12/2025

à 13:53

## SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>26/01/2026</b>	<b>27/01/2026</b>	<b>28/01/2026</b>	<b>29/01/2026</b>	<b>30/01/2026</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS PURÉE 1 PETIT NOVA FRUIT BIO CLÉMENTINE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE CAMEMBERT BIO PORTION POMME	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	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE & RIZ CANCOILLOTTE IGP BANANE
<b>02/02/2026</b>	<b>03/02/2026</b>	<b>04/02/2026</b>	<b>05/02/2026</b>	<b>06/02/2026</b>
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNA BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU VACHE QUI RIT BIO ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POISSON NAPOLITAIN ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON CRÊPE AU SUCRE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
<b>09/02/2026</b>	<b>10/02/2026</b>	<b>11/02/2026</b>	<b>12/02/2026</b>	<b>13/02/2026</b>
FEUILLETÉ AU FROMAGE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE PATATE DOUCE COULOMMIERS CLÉMENTINE	CHOU FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ <sup>1</sup> PALET BRETON D'UZEL	COEUR DE SCAROLE OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAISE	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL MAMIROLLE BANANE
<b>16/02/2026</b>	<b>17/02/2026</b>	<b>18/02/2026</b>	<b>19/02/2026</b>	<b>20/02/2026</b>
SALADE DE HARICOTS PLATS CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT AROMATISÉ ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE PATES D'UZEL ROTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS PETIT LOUIS COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FRITES DÉLICE EMMENTAL POIRE	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO

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.