



PRIMAIRE

Semaines 17 à 20



LUNDI

20/04/2026

CROISSILLON 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

04/05/2026

TABOULÉ D'UZEL
GRILLARDIN DE VEAU AUX
HERBES
PETITS POIS CAROTTES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POMME

11/05/2026

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
POMMES VAPEUR
CAMEMBERT
POMME BIO

MARDI

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

05/05/2026

CONCOMBRE D'UZEL A LA
MENTHE
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
FRITES
KIRI BIO
FRAISE A BOIRE

12/05/2026

CONCOMBRE D'UZEL
VINAIGRETTE
NOISETTES DE POULET A LA
COMTOISE
PENNES*
RONDELÉ BIO
CRÈME DESSERT VANILLE

MERCRE

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

06/05/2026

POIS CHICHES A LA
TALENTAISE
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX
CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
COMTÉ DE CLÉRON
COMPOTE POMME PECHE
HVE

13/05/2026

SALADE OLIVIER
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
BROCOLIS
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
POIRE

JEUDI

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

07/05/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
FILET DE POISSON
NAPOLITAIN
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
GOUDA BIO
BEIGNET FOURRÉ AUX
FRAMBOISES

14/05/2026

SALADE DE RADIS
SAUTÉ DE DINDE AU CURRY
PURÉE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ
BANANE

VENDR

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

08/05/2026

MACÉDOINE DE LÉGUMES
VINAIGRETTE
LASAGNES AUX LÉGUMES
PETIT MOULÉ AIL & FINES
HERBES
POMME

15/05/2026

TERRINE AUX 3 LÉGUMES
AIOLI D'UZEL AU POISSON
BUCHETTE 1/2 CHÈVRE
GATEAU D'UZEL MARBRÉ

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.