



PRIMAIRE

Semaines 36 à 39



LUNDI

31/08/2026

SALADE DE POMMES DE
TERRE

OMELETTE BIO AU
FROMAGE

RATATOUILLE NIÇOISE

RONDELÉ BIO

NECTARINE

07/09/2026

PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON

PAUPIETTE DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS

PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL

CHEDDAR FUMÉ

PURÉE POMME BANANE BIO

14/09/2026

BETTERAVES ROUGES BIO

ESCALOPE DE DINDE A LA
TOMATE

PURÉE BIO

1 PETIT NOVA FRUIT BIO

NECTARINE

21/09/2026

PANIER EMMENTAL

JAMBON GRILL A
L'ÉCHALOTE

PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL

FROMAGE BLANC NATURE
BIO

POIRE BIO

MARDI

01/09/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL

PENNES* AU POULET &
CURRY

KIRI BIO

ÉCLAIR CHOCOLAT

08/09/2026

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO

FILET DE POULET AU
PAPRIKA

HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS

YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ

POMME BIO

15/09/2026

CHOU FLEUR EN SALADE

QUENELLES SAUCE
AURORE

RATATOUILLE NIÇOISE

BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON

LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL

22/09/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE

FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC

GNOCCHIS BIO

KIRI BIO

CRÈME DESSERT
CHOCOLAT BIO

MERCREDI

02/09/2026

CONCOMBRE & TOMATE
D'UZEL

JAMBON GRILL AU JUS

CAROTTES D'UZEL A LA
CRÈME

GOUDA BIO

FROMAGE BLANC VANILLE
DE MAMIROLLE

09/09/2026

SALADE DE TOMATES BIO

FILET DE COLIN A
L'AMÉRICAIN

TORSETTES BIO

GOUDA BIO

PECHE BIO

16/09/2026

PANACHÉ DE CRUDITÉS

COLOMBO DE PORC

RIZ BIO

MINI BABYBEL BIO

ANANAS AU SIROP

23/09/2026

LENTILLES EN SALADE

FILET DE POULET SAUCE
SUPRÊME

COURGETTES
PROVENÇALES D'UZEL

RACLETTE DE CLÉRON

POMME BIO

JEUDI

03/09/2026

SALADE ICEBERG

HACHIS PARMENTIER
D'UZEL

YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ

PECHE BIO

10/09/2026

SALADE MIXTE

SAUCISSE DE MORTEAU IGP
AU JUS

POMMES PERSILLÉES

CANCOILLOTTE IGP

PANNA COTTA DE
MAMIROLLE A LA VANILLE

17/09/2026

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL

POISSON PANÉ CITRON

ÉPINARDS

PRÉPAILOU BIO

PRUNES

24/09/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE

SAUTÉ DE BOEUF*

HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS

YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ

GATEAU D'ANNIVERSAIRE
BROWNIES D'UZEL

VENDREDI

04/09/2026

PIZZA D'UZEL AUX 4
FROMAGES

FILET DE HOKI A L'OSEILLE

COURGETTES D'UZEL

PRÉPAILOU BIO

PURÉE POMME ABRICOT
BIO

11/09/2026

MELON

GALETTE EPEAUTRE
LÉGUMES BIO

COURGETTES D'UZEL

CAMEMBERT BIO PORTION

PALET BRETON D'UZEL

18/09/2026

COEUR DE SCAROLE

COQUILLETTES BIO
BOLOGNAISE D'UZEL

FONDU CROCLAIT BIO

DONUT SUCRE

25/09/2026

SALADE ITALIENNE D'UZEL

HARICOTS ROUGES A LA
TOMATE CONCASSÉE

RIZ BIO
D'ACCOMPAGNEMENT

SAINT MORET BIO

PRUNES

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.