



PRIMAIRE

Semaines 40 à 43



LUNDI

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
CAMEL

12/10/2026

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

19/10/2026

SALAMI
ESCALOPE A LA CRÈME
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
ANANAS AU SIROP

MARDI

29/09/2026

COURGETTES & CAROTTES
RAPEES 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
SAUCISSE DE
MONTBELIARD IGP AU JUS
PETITS POIS CAROTTES
SAINT PAULIN BIO
YAOURT DE MAMIROLLE À
LA CAROTTE

20/10/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE COLIN SAUCE
CITRON
GNOCCHIS BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE BIO

MERCR

30/09/2026

SALADE OLIVIER D'UZEL
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR
AUX ÉPICES
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 CRÈMEUX DE
PATATE DOUCE
ÉMINCÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA
PATATE DOUCE AU THYM
SAINT MORET BIO
PURÉE POMME COING

21/10/2026

LENTILLES EN SALADE
JAMBON GRILL A
L'ÉCHALOTE
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
SUCRÉ

JEUDI

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
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

22/10/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL
MACARONI & CHEESE
VELOUTÉ NATURE
COOKIE D'UZEL

VENDR

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 FORESTIÈRE
FILET DE POISSON
NAPOLITAIN
CROSNE & POMMES DE
TERRE SAUCE CIBOULETTE
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POMME PATTE DE LOUP

23/10/2026

COEUR DE SCAROLE
BOEUF BOURGUIGNON*
POMMES DE TERRE
CIBOULETTE
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
BANANE 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. 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.