



# PRIMAIRE

Semaines 45 à 48



## LUNDI

03/11/2025

TABOULÉ D'UZEL  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
CHOU FLEUR BÉCHAMEL  
FONDU CROCLAIT BIO  
COMPOTE POMME  
FRAMBOISE

10/11/2025

ROSETTE DE LYON &  
CORNICHON  
FILET DE POULET A LA  
BASQUAISE  
PURÉE  
EDAM BIO  
KIWI

17/11/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL  
VINAIGRETTE  
SAUCISSE DE TOULOUSE  
AU JUS  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE  
& PERSIL  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
ÉCLAIR CHOCOLAT

24/11/2025

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
GRATIN DE GNOCCHIS A LA  
TOMATE  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
POMME

## MARDI

04/11/2025

CRÊPE AU FROMAGE  
STEAK HACHÉ AUX DEUX  
POIVRES  
HARICOTS VERTS  
PERSILLÉS  
YAOURT DE MAMIROLLE A  
LA VANILLE  
POMME

11/11/2025

BETTERAVES ROUGES BIO  
ESCALOPE DE DINDE AU  
JUS  
PETITS POIS CAROTTES  
CAMEMBERT  
GATEAU DE SEMOULE AU  
CAREMEL

18/11/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN  
SALADE  
FILET DE COLIN SAUCE AU  
BEURRE BLANC  
POMMES DE TERRE  
CIBOULETTE  
FROMAGE BLANC AUX  
FRUITS  
CLÉMENTINE

25/11/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
CHIPOLATAS DE FRANCHE  
COMTÉ AU JUS  
FRITES & KETCHUP  
RONDELÉ BIO  
FROMAGE BLANC VANILLE

## MERCRE

05/11/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL  
GRATIN CAMPAGNARD  
D'UZEL  
GOUDA BIO  
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

12/11/2025

SALADE ICEBERG  
BOULETTES DE BOEUF A LA  
TOMATE  
SEMOULE BIO  
FRAIDOU  
ANANAS AU SIROP

19/11/2025

VELOUTÉ DE COURGETTES  
D'UZEL  
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
HARICOTS BEURRE  
PERSILLÉS  
RACLETTE DE CLÉRON  
COMPOTE POMME BANANE

26/11/2025

SALADE DE BLÉ A LA  
PROVENÇALE  
GRILLARDIN DE VEAU AUX  
HERBES  
CAROTTES D'UZEL  
PERSILLÉES  
PETIT LOUIS  
POIRE

## JEUDI

06/11/2025

SALADE ICEBERG  
SAUTÉ DE BOEUF AU  
PAPRIKA\*  
FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE  
BLEUET DES PRAIRIES DE  
CLÉRON  
BANANE

13/11/2025

SALADE OLIVIER  
POISSON PANÉ CITRON  
JULIENNE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE  
VACHE QUI RIT  
BANANE

20/11/2025

PATÉ EN CROUTE DE  
VOLAILLE & CORNICHON  
ROTI DE DINDE AU JUS  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
FONDU CARRÉ  
POMME

27/11/2025

SOUPE DE POTIRON  
BLANQUETTE DE DINDE  
RIZ  
COMTÉ DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE  
BROWNIES D'UZEL

## VENDR

07/11/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL  
FILET DE HOKI A LA CRÈME  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES  
AUX CAROTTES JAUNES  
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  
TARTE D'UZEL A LA  
RHUBARBE

14/11/2025

VELOUTÉ DE  
CHAMPIGNONS  
PENNES SAUCE  
FROMAGÈRE D'UZEL  
MAMIROLLE  
CLÉMENTINE

21/11/2025

SALADE VIGNERONNE  
D'UZEL  
BOEUF BOURGUIGNON\*  
TORSETTES BIO  
FAISSELLE  
MOELLEUX D'UZEL AUX  
POIRES

28/11/2025

PIZZA D'UZEL AUX 4  
FROMAGES  
QUENELLE DE BROCHET A  
L'AMÉRICAIN  
BROCOLIS  
TOMME DE CHÈVRE DE  
CLÉRON  
CLÉMENTINE

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.