



# PRIMAIRE

Semaines 6 à 9



## LUNDI

02/02/2026

LENTILLES EN SALADE  
OMELETTE SAUCE MORNAV  
BROCOLIS  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

09/02/2026

FEUILLETÉ AU FROMAGE  
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  
PETITS POIS CAROTTES  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
POMME

16/02/2026

SALADE DE HARICOTS PLATS  
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  
YAOURT AROMATISÉ  
ORANGE

23/02/2026

TABOULÉ D'UZEL  
STEAK HACHÉ AU CURRY  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
RONDELÉ BIO  
POMME BIO

## MARDI

03/02/2026

TABOULÉ D'UZEL  
FILET DE POULET SAUCE SUPREME  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
VACHE QUI RIT BIO  
ORANGE

10/02/2026

BETTERAVES ROUGES BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
PURÉE DE PATATE DOUCE  
COULOMMIERS  
CLÉMENTINE

17/02/2026

PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  
STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  
CAMEMBERT  
BUGNES DE CARNAVAL

24/02/2026

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
RATATOUILLE NIÇOISE  
FONDU CROCLAIT BIO  
BUGNES DE CARNAVAL

## MERCRE

04/02/2026

SALADE DE HARICOTS VERTS  
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
RIZ AUX PETITS LÉGUMES  
EMMENTAL  
POIRE

11/02/2026

CHOU FLEUR EN SALADE  
NOISETTES DE POULET AU JUS  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FONDU CARRÉ  
PALET BRETON D'UZEL

18/02/2026

SALADE DE PATES D'UZEL  
ROTI DE DINDE AU CURRY  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
COUCHER DE SOLEIL

25/02/2026

CHOU FLEUR EN SALADE  
COLOMBO DE PORC  
RIZ BIO  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
CLÉMENTINE

## JEUDI

05/02/2026

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
FILET DE POISSON NAPOLITAIN  
ÉPINARDS  
TOMME BIO DE CLÉRON  
CRÊPE AU SUCRE

12/02/2026

COEUR DE SCAROLE  
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS  
POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
RACLETTE DE CLÉRON  
COMPOTE POMME FRAISE

19/02/2026

POTAGE PARMENTIER D'UZEL  
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA\*  
FRITES  
DÉLICE EMMENTAL  
POIRE

26/02/2026

SAMOUSSA DE LÉGUMES  
NOUILLES SAUTÉES AU POULET  
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO

## VENDR

06/02/2026

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
COCKTAIL DE FRUITS

13/02/2026

SOUPE D'UZEL A LA TOMATE  
RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  
MAMIROLLE  
BANANE

20/02/2026

SALADE OLIVIER  
FILET DE HOKI A L'OSEILLE  
ÉPINARDS  
COMTÉ DE CLÉRON  
COMPOTE DE POMMES BIO

27/02/2026

PANACHÉ DE CRUDITÉS  
FILET DE COLIN SAUCE CITRON  
BLÉ  
COMTÉ 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.