



SEMAINES 1, 2, 3, 4 2026

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL		SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL		BOEUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		BONNE ANNÉE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME GRISE	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON		CANCOUILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL		BANANE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO KIWI	CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	FRAIDOU COMPOTE POMME PECHÉ HVE	YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	MAMIROLLE ORANGE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026
CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC SUCRÉ ÉCLAIR VANILLE	SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE GNOCCHIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE PATES D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS PETIT LOUIS FLAN PARISIEN D'UZEL	POTAGE PAYSAN ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POISSON NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE

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 priviliege 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.

La cuisine
d'UZEL

PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 14/11/2025

à 13:32

...

SEMAINES 1, 2, 3, 4 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL		SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS		BOEUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	LENTILLES AU JUS	BONNE ANNÉE	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME GRISE	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON		CANCOUILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL		BANANE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE		ÉPINARDS	SEMOUTURE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE POMME PECHÉ HVE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026
CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOU FLEUR PERSILLÉ	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
ÉCLAIR VANILLE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL	CRÈME DESSERT VANILLE
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	ESCALOPE A LA CRÈME	ASSIETTE SANS PORC DE CHARCUTERIES & CORNICHON	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
GNOCCHIS	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS		TOMME BIO DE CLÉRON
CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PARISIEN D'UZEL	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE

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 priviliege 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.