

## SEMAINES 5, 6, 7, 8 2026

...

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|---|--|--|---|
| <b>26/01/2026</b>   | <b>27/01/2026</b>   | <b>28/01/2026</b>  | <b>29/01/2026</b>  | <b>30/01/2026</b>   |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE<br>1 PETIT NOVA FRUIT BIO<br>CLÉMENTINE           | CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE<br>GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON<br>COMPOTE POMME PECHE HVE | VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL<br>BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY<br>SEMOULE<br>CAMEMBERT BIO PORTION<br>POMME                           | SALADE DE POMMES DE TERRE<br>TORTILLA AUX OIGNONS<br>CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | COEUR DE SCAROLE<br>FILET DE HOKI A LA BASQUAISE<br>RATATOUILLE & RIZ<br>CANCOILLOTTE IGP<br>BANANE             |
| <b>02/02/2026</b>   | <b>03/02/2026</b>   | <b>04/02/2026</b>  | <b>05/02/2026</b>  | <b>06/02/2026</b>   |
| LENTILLES EN SALADE<br>OMELETTE SAUCE MORNAY<br>BROCOLIS<br>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON<br>CRÈME DESSERT VANILLE BIO  | TABOULÉ D'UZEL<br>FILET DE POULET SAUCE SUPREME<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU VACHE QUI RIT BIO<br>ORANGE                                    | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS<br>RIZ AUX PETITS LÉGUMES<br>EMMENTAL<br>POIRE                         | CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE<br>FILET DE POISSON NAPOLITAIN<br>ÉPINARDS<br>TOMME BIO DE CLÉRON<br>CRÊPE AU SUCRE  | VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS<br>COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL<br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ<br>COCKTAIL DE FRUITS |
| <b>09/02/2026</b>   | <b>10/02/2026</b>   | <b>11/02/2026</b>  | <b>12/02/2026</b>  | <b>13/02/2026</b>   |
| FEUILLETÉ AU FROMAGE<br>PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS<br>PETITS POIS CAROTTES<br>1 PETIT SUISSE SUCRÉ<br>POMME | BETTERAVES ROUGES BIO<br>POISSON PANÉ CITRON<br>PURÉE DE PATATE DOUCE<br>COULOMMIERS<br>CLÉMENTINE  | CHOU FLEUR EN SALADE<br>NOISETTES DE POULET AU JUS<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>FONDU CARRÉ <sup>1</sup><br>PALET BRETON D'UZEL | COEUR DE SCAROLE<br>SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES D'UZEL<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>COMPOTE POMME FRAISE                                  | SOUPE D'UZEL A LA TOMATE<br>RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL<br>MAMIROLLE<br>BANANE                             |
| <b>16/02/2026</b>   | <b>17/02/2026</b>   | <b>18/02/2026</b>  | <b>19/02/2026</b>  | <b>20/02/2026</b>   |
| SALADE DE HARICOTS PLATS<br>CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE<br>YAOURT AROMATISÉ<br>ORANGE                      | PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL<br>STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE<br>BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES<br>CAMEMBERT<br>BUGNES DE CARNAVAL                        | SALADE DE PATES D'UZEL<br>ROTI DE DINDE AU CURRY<br>BROCOLIS<br>PETIT LOUIS<br>COUCHER DE SOLEIL                                   | POTAGE PARMENTIER D'UZEL<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>FRITES<br>DÉLICE EMMENTAL<br>POIRE   | SALADE OLIVIER<br>FILET DE HOKI A L'OSEILLE<br>ÉPINARDS<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>COMPOTE DE POMMES 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 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.

## SEMAINES 5, 6, 7, 8 2026

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|
| 26/01/2026  | 27/01/2026  | 28/01/2026  | 29/01/2026   | 30/01/2026   |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PURÉE<br>1 PETIT NOVA FRUIT BIO CLÉMENTINE     | CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE<br>GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE | VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL<br>BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE<br>CAMEMBERT BIO PORTION POMME        | SALADE DE POMMES DE TERRE<br>TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME<br>COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE & RIZ CANCOILLOTTE IGP BANANE                |
| 02/02/2026  | 03/02/2026  | 04/02/2026  | 05/02/2026   | 06/02/2026   |
| LENTILLES EN SALADE<br>OMELETTE SAUCE MORNAY BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO | TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU VACHE QUI RIT BIO ORANGE                                       | SALADE DE HARICOTS VERTS MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE            | CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POISSON NAPOLITAIN ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON CRÊPE AU SUCRE  | VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS |
| 09/02/2026  | 10/02/2026  | 11/02/2026  | 12/02/2026   | 13/02/2026   |
| FEUILLETÉ AU FROMAGE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME   | BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE PATATE DOUCE COULOMMIERS CLÉMENTINE  | CHOU FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ PALET BRETON D'UZEL | COEUR DE SCAROLE OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAISE   | SOUPE D'UZEL A LA TOMATE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL MAMIROLLE BANANE                             |
| 16/02/2026  | 17/02/2026  | 18/02/2026  | 19/02/2026   | 20/02/2026   |
| SALADE DE HARICOTS PLATS CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT AROMATISÉ ORANGE                     | PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT BUGNES DE CARNAVAL                              | SALADE DE PATES D'UZEL ROTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS PETIT LOUIS COUCHER DE SOLEIL                      | POTAGE PARMENTIER D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FRITES DÉLICE EMMENTAL POIRE   | SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO                |