



SEMAINES 9, 10, 11, 12 2026

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
TABOULÉ D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU FLEUR EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ AU CURRY	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	COLOMBO DE PORC	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO		BLÉ
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	BUGNES DE CARNAVAL	CLÉMENTINE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS	PENNES CARBONARA D'UZEL
EDAM BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES EN SALADE	OEUF MAYONNAISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN AU PISTOU	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHOUCHROUTE GARNIE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUIX	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	CAPPELETTIS 5 FROMAGES SAUCE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE*
GNOCCHIS		ÉPINARDS	FRITES	BROCOLIS
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	RONDELÉ BIO	CHEDDAR FUMÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	APPLE CAKE D'UZEL	POIRE 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.



PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 14/01/2026

à 08:16

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
TABOULÉ D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU FLEUR EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ AU CURRY	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO		BLÉ
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	BUGNES DE CARNAVAL	CLÉMENTINE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	BANANE BIO

02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS	NOISSETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOUNLE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	
EDAM BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ORANGE BIO

09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
LENTILLES EN SALADE	OEUF MAYONNAISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	COEUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN AU PISTOU	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	CHOUCHROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUIX	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ORANGE BIO

16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	CAPPELETTIS 5 FROMAGES SAUCE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE*
GNOCCHIS		ÉPINARDS	FRITES	BROCOLIS
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	RONDELÉ BIO	CHEDDAR FUMÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	APPLE CAKE D'UZEL	POIRE 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.