



PRIMAIRE 4 COMPOSANTS

Semaines 10 à 13



LUNDI

02/03/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE
FROMAGE BLANC AUX
FRUITS

09/03/2026

LENTILLES EN SALADE
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
CRÈME DESSERT CARAMEL

16/03/2026

ESCALOPE A LA CRÈME
GNOCCHIS
CAMEMBERT
POMME BIO

23/03/2026

NOISETTES DE POULET AU
JUS
CHOU FLEUR PERSILLÉ
CHANTENEIGE BIO
ORANGE

MARDI

03/03/2026

NOISETTES DE POULET AU
JUS
JULIENNE DE LÉGUMES AU
COULIS DE TOMATE
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
QUARTIERS DE POMMES
SAUCE CARAMEL

10/03/2026

FILET DE COLIN AU PISTOU
POMMES VAPEUR
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE BIO

17/03/2026

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
CAPPELLETTIS 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL

24/03/2026

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
OMELETTE
RATATOUILLE NIÇOISE
POMME BIO

MERCRE

04/03/2026

COUSCOUS VÉGÉTARIEN
D'UZEL
SEMOULE DU COUSCOUS
FRAIDOU
POIRE BIO

11/03/2026

TARTE D'UZEL AU FROMAGE
ÉMINCÉ DE BOEUF A LA
MOUTARDE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
POMME BIO

18/03/2026

SALADE OLIVIER
GRILLARDIN DE VEAU AU
JUS
ÉPINARDS
COMPOTE POMME BANANE

25/03/2026

GRILLADE DE PORC
CHARCUTIERE
POMMES PERSILLÉES
VACHE QUI RIT
COMPOTE POMME PECHE
HVE

JEUDI

05/03/2026

SAUMON SAUCE BEURRE
BLANC
ÉPINARDS
GOUDA BIO
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE A LA VANILLE

12/03/2026

CROC TOFU PROVENÇALE
BIO
CAROTTES D'UZEL A LA
CRÈME
RACLETTE DE CLÉRON
MOUSSE CHOCOLAT

19/03/2026

FISH & SAUCE FROIDE
D'UZEL
FRITES
CHEDDAR FUMÉ
APPLE CAKE D'UZEL

26/03/2026

SALADE ESPAGNOLE
PAELLA AU POISSON
RIZ PAELLA
CRÈME CATALANE D'UZEL

VENDR

06/03/2026

SALADE DE HARICOTS
VERTS
PENNES CARBONARA
D'UZEL
ORANGE BIO

13/03/2026

CHOUCROUTE GARNIE
MUNSTER
ORANGE BIO

20/03/2026

SALADE DE BLÉ A LA
PROVENÇALE
CARBONNADE DE BOEUF
FLAMANDE*
BROCOLIS
YAOURT DE MAMIROLLE A
LA VANILLE

27/03/2026

LASAGNES DE BOEUF
SAINT MORET BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
BROWNIES D'UZEL

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.