# PRIMAIRE

Semaines 40 à 43

| LUNDI | MARDI | MERCR | JEUDI | VENDR |
|---|---|---|---|---|
| **28/09/2026**<br>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE<br>TOMME BIO DE CLÉRON<br>POMME BIO | **29/09/2026**<br>COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL<br>FRICADELLE & KETCHUP<br>FRITES<br>RONDELÉ BIO<br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ | **30/09/2026**<br>SALADE OLIVIER D'UZEL<br>ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES<br>BROCOLIS<br>VACHE QUI RIT BIO<br>PURÉE POMME ABRICOT BIO | **01/10/2026**<br>SALADE PANACHÉE<br>ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY<br>TORSETTES BIO<br>COMTÉ BIO DE CLÉRON<br>MOUSSE CHOCOLAT | **02/10/2026**<br>TARTE D'UZEL AU FROMAGE<br>GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL<br>PRÉPAILLOU BIO<br>PRUNES |
| **05/10/2026**<br>CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>FILET DE POULET AU JUS<br>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS<br>FONDU CROCLAIT BIO<br>GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL | **06/10/2026**<br>SALADE ITALIENNE D'UZEL<br>RAVIOLIS EN GRATIN<br>1 PETIT NOVA FRUIT BIO<br>POMME BIO | **07/10/2026**<br>SALADE DE PATES D'UZEL<br>GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br>COMTÉ BIO DE CLÉRON<br>PURÉE POMME POIRE BIO | **08/10/2026**<br>TARTE FLAMBÉE D'UZEL<br>OEUFS FLORENTINE<br>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON<br>BANANE BIO | **09/10/2026**<br>BETTERAVES ROUGES BIO<br>POISSON FAÇON MATELOTE<br>RIZ BIO<br>CANCOILLOTTE IGP<br>DONUT SUCRE |
| **12/10/2026**<br>TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO<br>FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS<br>PANAIS AUX FINES HERBES<br>RONDELÉ BIO<br>POIRE LOUISE BONNE | **13/10/2026**<br>DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON<br>SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS<br>PETITS POIS CAROTTES<br>SAINT PAULIN BIO<br>YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE | **14/10/2026**<br>VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE<br>ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA<br>PATATE DOUCE AU THYM<br>SAINT MORET BIO<br>PURÉE POMME COING | **15/10/2026**<br>CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL<br>DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE<br>RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT<br>YAOURT NATURE<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON | **16/10/2026**<br>TERRINE FORESTIÈRE<br>FILET DE POISSON NAPOLITAIN<br>CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE<br>COMTÉ BIO DE CLÉRON<br>POMME PATTE DE LOUP |
| **19/10/2026**<br>SALAMI<br>ESCALOPE A LA CRÈME<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>1 PETIT NOVA FRUIT BIO<br>ANANAS AU SIROP | **20/10/2026**<br>BETTERAVES ROUGES BIO<br>FILET DE COLIN SAUCE CITRON<br>GNOCCHIS BIO<br>FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK<br>POIRE BIO | **21/10/2026**<br>LENTILLES EN SALADE<br>JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ | **22/10/2026**<br>SALADE COLESLAW D'UZEL<br>MACARONI & CHEESE<br>VELOUTÉ NATURE<br>COOKIE D'UZEL | **23/10/2026**<br>COEUR DE SCAROLE<br>BOEUF BOURGUIGNON*<br>POMMES DE TERRE CIBOULETTE<br>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON<br>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.