



PRIMAIRE SANS PORC

...

SEMAINES 9, 10, 11, 12 2026

| LUNDI | MARDI | | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|--|--|------------------------------------|
| 23/02/2026 | 24/02/2026 | | 26/02/2026 | 27/02/2026 |
| TABOULÉ D'UZEL | CHAMPIGNONS A LA GRECQUE | | SAMOUSSA DE LÉGUMES | PANACHÉ DE CRUDITÉS |
| STEAK HACHÉ AU CURRY | PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN | | NOUILLES SAUTÉES AU POULET | FILET DE COLIN SAUCE CITRON |
| CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES | RATATOUILLE NIÇOISE | | | BLÉ |
| RONDELÉ BIO | FONDU CROCLAIT BIO | | YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE | COMTÉ DE CLÉRON |
| POMME BIO | BUGNES DE CARNAVAL | | GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO | BANANE BIO |
| 02/03/2026 | 03/03/2026 | | 05/03/2026 | 06/03/2026 |
| BETTERAVES ROUGES BIO | CHOU FLEUR EN SALADE | | SALADE COLESLAW D'UZEL | SALADE DE HARICOTS VERTS |
| MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS | NOISETTES DE POULET AU JUS | | SAUMON SAUCE BEURRE BLANC | PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL |
| PURÉE | JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE | | ÉPINARDS | |
| EDAM BIO | BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON | | GOUDA BIO | YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ |
| FROMAGE BLANC AUX FRUITS | QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL | | PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE | ORANGE BIO |
| 09/03/2026 | 10/03/2026 | | 12/03/2026 | 13/03/2026 |
| LENTILLES EN SALADE | OEUF MAYONNAISE | | PANACHÉ DE CRUDITÉS | COEUR DE SCAROLE |
| JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE | FILET DE COLIN AU PISTOU | | CROC TOFU PROVENÇALE BIO | CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS |
| HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | POMMES VAPEUR | | CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME | CHOUCHROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL |
| EMMENTAL BIO | FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK | | RACLETTE DE CLÉRON | MUNSTER |
| CRÈME DESSERT CARAMEL | POIRE BIO | | MOUSSE CHOCOLAT | ORANGE BIO |
| 16/03/2026 | 17/03/2026 | | 19/03/2026 | 20/03/2026 |
| CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE | | SALADE COLESLAW D'UZEL | SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE |
| ESCALOPE A LA CRÈME | CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE | | FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL | CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE* |
| GNOCCHIS | | | FRITES | BROCOLIS |
| CAMEMBERT | CANCOILLOTTE IGP | | CHEDDAR FUMÉ | YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE |
| POMME BIO | LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL | | 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.