

## 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                     |  | YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE                      | BLÉ                              |
| RONDELÉ BIO                        | FONDU CROCLAIT BIO                      |  | GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO | COMTÉ DE CLÉRON                  |
| POMME BIO                          | BUGNES DE CARNAVAL                      |  |  | BANANE BIO                       |
| 02/03/2026                         | 03/03/2026                              |  | 05/03/2026   | 06/03/2026                       |
| BETTERAVES ROUGES BIO              | SALAMI                                  |  | SALADE COLESLAW D'UZEL                               | SALADE DE HARICOTS VERTS         |
| CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS | NOISETTES DE POULET AU JUS              |  | SAUMON SAUCE BEURRE BLANC                            | PENNES CARBONARA D'UZEL          |
| PURÉE                              | JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE |  | ÉPINARDS   | YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ    |
| EDAM BIO                           | BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON           |  | GOUDA BIO  | ORANGE BIO                       |
| FROMAGE BLANC AUX FRUITS           | QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL       |  | PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE                |                                  |
| 09/03/2026                         | 10/03/2026                              |  | 12/03/2026   | 13/03/2026                       |
| LENTILLES EN SALADE                | OEUF MAYONNAISE                         |  | PANACHÉ DE CRUDITÉS                                  | COEUR DE SCAROLE                 |
| JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE          | FILET DE COLIN AU PISTOU                |  | CROC TOFU PROVENÇALE BIO                             | CHOUROUTE GARNIE                 |
| HARICOTS BEURRE PERSILLÉS          | POMMES VAPEUR                           |  | CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME                           | MUNSTER                          |
| EMMENTAL BIO                       | FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK                 |  | RACLETTE DE CLÉRON                                   | ORANGE BIO                       |
| CRÈME DESSERT CARAMEL              | POIRE BIO                               |  | MOUSSE CHOCOLAT                                      |                                  |
| 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                           | CANCOILLOTTE IGP                        |  | FRITES   | BROCOLIS                         |
| CAMEMBERT                          | LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL                |  | CHEDDAR FUMÉ   | YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE |
| POMME BIO                          |   |  | 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.