



PRIMAIRE

...

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	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	
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 GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN AU PISTOU		CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHOUCHROUTE GARNIE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES VAPEUR		CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	
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.