



PRIMAIRE

SEMAINES 1,2,3,4 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
05/01/2026 BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO KIWI	06/01/2026 CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL		
08/01/2026 SALADE COLESLAW D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ GALETTE DES ROIS D'UZEL	09/01/2026 CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE ORANGE		
12/01/2026 CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC SUCRÉ ÉCLAIR VANILLE	13/01/2026 SALAMI FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE		
15/01/2026 SALADE DE RIZ D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* CHOU FLEUR PERSILLÉ TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON COOKIE D'UZEL	16/01/2026 VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE		
19/01/2026 CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE GNOCCHIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE	20/01/2026 MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS		
22/01/2026 POTAGE PAYSAN ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE POMME ABRICOT HVE	23/01/2026 PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE POISSON NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE		

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.