



PRIMAIRE SANS PORC

SEMAINES 1,2,3,4 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	-------	----------

05/01/2026	06/01/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE
EDAM BIO	CAMEMBERT
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

08/01/2026	09/01/2026
SALADE COLESLAW D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE

12/01/2026	13/01/2026
CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
ÉCLAIR VANILLE	POIRE

15/01/2026	16/01/2026
SALADE DE RIZ D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
CHOU FLEUR PERSILLÉ	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
COOKIE D'UZEL	CRÈME DESSERT VANILLE

19/01/2026	20/01/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
GNOCCHIS	FRITES & MAYONNAISE
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ BIO
CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

22/01/2026	23/01/2026
POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ASSIETTE SANS PORC DE CHARCUTERIES & CORNICHON	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	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.