

SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE 1 PETIT NOVA FRUIT BIO CLÉMENTINE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A LA MENTHE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE CAMEMBERT BIO PORTION POMME	SALADE DE POMMES DE TERRE TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE & RIZ CANCOILLOTTE IGP BANANE
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU VACHE QUI RIT BIO ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POISSON NAPOLITAIN ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON CRÊPE AU SUCRE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
FEUILLETÉ AU FROMAGE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE PATATE DOUCE COULOMMIERS CLÉMENTINE	CHOU FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ PALET BRETON D'UZEL	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAISE	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL MAMIROLLE BANANE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
SALADE DE HARICOTS PLATS CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT AROMATISÉ ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE PATES D'UZEL ROTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS PETIT LOUIS COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FRITES DÉLICE EMMENTAL POIRE	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES 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.