



PRIMAIRE

Semaines 36 à 39



LUNDI

31/08/2026

SALADE DE POMMES DE
TERRE
OMELETTE BIO AU
FROMAGE
RATATOUILLE NIÇOISE
RONDELÉ BIO
NECTARINE

07/09/2026

PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON
PAUPIETTE DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME BANANE BIO

14/09/2026

BETTERAVES ROUGES BIO
ESCALOPE DE DINDE A LA
TOMATE
PURÉE BIO
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE

21/09/2026

PANIER EMMENTAL
JAMBON GRILL A
L'ÉCHALOTE
PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL
FROMAGE BLANC NATURE
BIO
POIRE BIO

MARDI

01/09/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL
PENNES* AU POULET &
CURRY
KIRI BIO
ÉCLAIR CHOCOLAT

08/09/2026

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
FILET DE POULET AU
PAPRIKA
HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS
YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ
POMME BIO

15/09/2026

CHOU FLEUR EN SALADE
QUENELLES SAUCE
AURORE
RATATOUILLE NIÇOISE
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL

22/09/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC
GNOCCHIS BIO
KIRI BIO
CRÈME DESSERT
CHOCOLAT BIO

MERCR

02/09/2026

CONCOMBRE & TOMATE
D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS
CAROTTES D'UZEL A LA
CRÈME
GOUDA BIO
FROMAGE BLANC VANILLE
DE MAMIROLLE

09/09/2026

SALADE DE TOMATES BIO
FILET DE COLIN A
L'AMÉRICAIN
TORSETTES BIO
GOUDA BIO
PECHE BIO

16/09/2026

PANACHÉ DE CRUDITÉS
COLOMBO DE PORC
RIZ BIO
MINI BABYBEL BIO
ANANAS AU SIROP

23/09/2026

LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET SAUCE
SUPREME
COURGETTES
PROVENÇALES D'UZEL
RACLETTE DE CLÉRON
POMME BIO

JEUDI

03/09/2026

SALADE ICEBERG
HACHIS PARMENTIER
D'UZEL
YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ
PECHE BIO

10/09/2026

SALADE MIXTE
SAUCISSE DE MORTEAU IGP
AU JUS
POMMES PERSILLÉES
CANCOILLOTTE IGP
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE A LA VANILLE

17/09/2026

SALADE DE POMMES DE
TERRE D'UZEL
POISSON PANÉ CITRON
ÉPINARDS
PRÉPAILOU BIO
PRUNES

24/09/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BOEUF*
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
YAOURT NATURE BIO
SUCRÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
BROWNIES D'UZEL

VENDR

04/09/2026

PIZZA D'UZEL AUX 4
FROMAGES
FILET DE HOKI A L'OSEILLE
COURGETTES D'UZEL
PRÉPAILOU BIO
PURÉE POMME ABRICOT
BIO

11/09/2026

MELON
GALETTE EPEAUTRE
LÉGUMES BIO
COURGETTES D'UZEL
CAMEMBERT BIO PORTION
PALET BRETON D'UZEL

18/09/2026

COEUR DE SCAROLE
COQUILLETES BIO
BOLOGNAISE D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO
DONUT SUCRE

25/09/2026

SALADE ITALIENNE D'UZEL
HARICOTS ROUGES A LA
TOMATE CONCASSÉE
RIZ BIO
D'ACCOMPAGNEMENT
SAINT MORET BIO
PRUNES

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. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.