

...

SEMAINES 1,2,3,4 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL	BONNE ANNÉE	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL		BOEUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	COMTÉ DE CLÉRON		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME GRISE	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ			CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	ORANGE			LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON	COUSCOUS BOULETTES
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	FRAIDOU	ÉPINARDS	SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT		YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL		COMPOTE POMME PECHE HVE	GALETTE DES ROIS D'UZEL
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026
CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	SALAMI	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS*	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOU FLEUR PERSILLÉ	FONDU CARRÉ
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	
ÉCLAIR VANILLE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL	
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	ESCALOPE A LA CRÈME	ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
GNOCCHIS	FRITES & MAYONNAISE	BROCOLIS	RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	TOMME BIO DE CLÉRON
CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PARISIEN D'UZEL		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.