

PRIMAIRE

Semaines 45 à 48



LUND

03/11/2025

TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CHOU FLEUR BÉCHAMEL

FONDU CROCLAIT BIO

COMPOTE POMME FRAMBOISE

10/11/2025

CORNICHON

FILET DE POULET A LA BASQUAISE

PURÉE

EDAM BIO

17/11/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE

SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS

& PERSIL

FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ÉCLAIR CHOCOLAT

24/11/2025

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL

GRATIN DE GNOCCHIS A LA

1 PETIT NOVA FRUIT BIO

POMME

MARDI

04/11/2025

CRÊPE AU FROMAGE

STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE

11/11/2025

MERCR

05/11/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL

GRATIN CAMPAGNARD

GOUDA BIO

LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

06/11/2025

SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*

VENDR

07/11/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL

FILET DE HOKI A LA CRÈME

BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES

CANCOILLOTTE IGP A L'AIL

TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE

14/11/2025

21/11/2025

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL

CLÉMENTINE

12/11/2025

SALADE ICEBERG

BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE

SEMOULE BIO

FRAIDOU

ANANAS AU SIROP

VELOUTÉ DE COURGETTES

PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

RACLETTE DE CLÉRON

COMPOTE POMME BANANE

19/11/2025

13/11/2025

POISSON PANÉ CITRON

VACHE QUI RIT

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON

ROTI DE DINDE AU JUS

JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL

POMME

20/11/2025

SALADE VIGNERONNE

BOEUF BOURGUIGNON*

TORSETTES BIO

FAISSELLE

MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES

28/11/2025

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES

QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE

BROCOLIS

TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON

CLÉMENTINE

18/11/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN

GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC

POMMES DE TERRE CIBOULETTE

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

25/11/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS

FRITES & KETCHUP

RONDELÉ BIO

FROMAGE BLANC VANILLE

26/11/2025

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE

GRILLARDIN DE VEAU AUX **HERBES**

CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES

PETIT LOUIS

POIRE

27/11/2025

SOUPE DE POTIRON

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certiffée 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.