

Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Février 2025	MARDI25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ POMME	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS COMTÉ DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	CROISILLON EMMENTAL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO FLAN NAPPÉ	<i>Mardi Gras</i> CHOU-FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE YAOURT NATURE SUCRÉ <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO FRAIDOU POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO COOKIE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS PENNES CARBONARA D'UZEL MAMIROLLE ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL VELOUTÉ FRUITS <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CŒUR DE SCAROLE CHOUROUTE GARNIE MUNSTER ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ORANGE	<i>St. Patrick</i> SALADE COLESLAW D'UZEL RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON BANANE

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 issus d'un approvisionnement local.

L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Février 2025	MARDI25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CROISSILLON EMMENTAL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ	FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	ŒUF A LA NEIGE	BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	<i>Mardi Gras</i> CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
EDAM BIO	COULIS DE TOMATE	FRAIDOU	GOUDA BIO	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	POIRE	COOKIE D'UZEL	ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	MUNSTER
CRÈME DESSERT CAMEL	POIRE	POMME	VELOUTÉ FRUITS <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	<i>St. Patrick</i>	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS		QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS		TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE		BANANE

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 issus d'un approvisionnement local.

L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 24 Février 2025	MARDI25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POMME	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE HARICOTS COCOS AU JUS POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BROCOLIS KIWI	CHOU-FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE POMME	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE BIO POIRE	SALADE MIXTE SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES BANANE	SALADE DE HARICOTS VERTS ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES RIGATE ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	BETTERAVES ROUGES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR PERSILLÉ BANANE	CŒUR DE SCAROLE PALETTE BRAISÉE CHOUROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO KIWI	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS ORANGE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE FILET DE POULET FRITES POIRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BANANE

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 issus d'un approvisionnement local.
L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.