

# Menus S05 à S08 du 27 Janvier 2025 au 21 Février 2025





## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 27 Janvier 2025	MARDI 28 Janvier 2025	MERCREDI 29 Janvier 2025	JEUDI 30 Janvier 2025	VENREDI 31 Janvier 2025
CHOU ROUGE  D'UZEL EN SALADE  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE  <b>CHANTENEIGE BIO</b>  CLÉMENTINE	<b>Menu Végétarien</b> CŒUR DE SCAROLE  <b>GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO</b> HARICOTS VERTS PERSILLÉS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY SEMOULE  <b>CAMEMBERT BIO</b> PORTION  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL  NOUILLES SAUTÉES AU POULET  YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS  ROCHER COCO D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL  FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE NIÇOISE  CANCOILLOTTE IGP  BANANE
LUNDI 03 Février 2025	MARDI 04 Février 2025	MERCREDI 05 Février 2025	JEUDI 06 Février 2025	VENREDI 07 Février 2025
<b>Menu Végétarien</b>  LENTILLES EN SALADE  OMELETTE SAUCE MORNAV CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  MINI CABRETTE  FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  PETIT MOULÉ NATURE  ORANGE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES  EMMENTAL  POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS  <b>TOMME BIO</b> DE CLÉRON  <b>CRÊPE AU SUCRE</b>	SALADE DE HARICOTS VERTS  COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL  <b>YAOURT DE MAMIROLLE</b> <b>BIO SUCRÉ</b>  COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 10 Février 2025	MARDI 11 Février 2025	MERCREDI 12 Février 2025	JEUDI 13 Février 2025	VENREDI 14 Février 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE  PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>  POISSON PANÉ CITRON PURÉE  COULOMMIERS  CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  FONDU CARRÉ  POMME	CŒUR DE SCAROLE ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE POMME FRAISE	<b>Menu Végétarien</b> SOUPE D'UZEL A LA TOMATE  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  MAMIROLLE  BANANE
LUNDI 17 Février 2025	MARDI 18 Février 2025	MERCREDI 19 Février 2025	JEUDI 20 Février 2025	VENREDI 21 Février 2025
<b>Menu Végétarien</b> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  YAOURT AROMATISÉ  ORANGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES  CAMEMBERT  POIRE	SALADE DE PÂTES D'UZEL  RÔTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS  PETIT LOUIS  COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENIER D'UZEL  SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE OLIVIER  FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS  DÉLICE EMMENTAL  <b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>

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 S05 à S08 du 27 Janvier 2025 au 21 Février 2025

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 27 Janvier 2025	MARDI 28 Janvier 2025	MERCREDI 29 Janvier 2025	JEUDI 30 Janvier 2025	VENDREDI 31 Janvier 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	 SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE A LA PROVENÇALE PURÉE	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY SEMOULE	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS	CANCOILLOTTE IGP
CLÉMENTINE	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	ROCHER COCO D'UZEL	BANANE
LUNDI 03 Février 2025	MARDI 04 Février 2025	MERCREDI 05 Février 2025	JEUDI 06 Février 2025	VENDREDI 07 Février 2025
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	 CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE SAUCE MORNAV CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
FLAN NAPPÉ	ORANGE	POIRE	<b>CRÊPE AU SUCRE</b>	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 10 Février 2025	MARDI 11 Février 2025	MERCREDI 12 Février 2025	JEUDI 13 Février 2025	VENDREDI 14 Février 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	 CŒUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ASSIETTE DE CHARCUTERIES SANS PORC & CORNICHON	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	FONDU CARRÉ	RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL	MAMIROLLE
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	POMME	COMPOTE POMME FRAISE	BANANE
LUNDI 17 Février 2025	MARDI 18 Février 2025	MERCREDI 19 Février 2025	JEUDI 20 Février 2025	VENDREDI 21 Février 2025
<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE OLIVIER
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES	RÔTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
ORANGE	POIRE	COUCHER DE SOLEIL	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	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 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 S05 à S08 du 27 Janvier 2025 au 21 Février 2025

## Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 27 Janvier 2025	MARDI 28 Janvier 2025	MERCREDI 29 Janvier 2025	JEUDI 30 Janvier 2025	VENDREDI 31 Janvier 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE VIETNAMIENNE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES PERSILLÉES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BOULETTES DE BŒUF AU JUS SEMOULE	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE
CLÉMENTINE	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	ORANGE	BANANE
LUNDI 03 Février 2025	MARDI 04 Février 2025	MERCREDI 05 Février 2025	JEUDI 06 Février 2025	VENDREDI 07 Février 2025
LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS LENTILLES AU JUS	COQUILLETES SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL
KIWI	ORANGE	POIRE	CLÉMENTINE	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 10 Janvier 2025	MARDI 11 Janvier 2025	MERCREDI 12 Janvier 2025	JEUDI 13 Janvier 2025	VENDREDI 14 Janvier 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BŒUF MODE POMMES VAPEUR D'UZEL	POULET RÔTI AU THYM BLÉ
POIRE	CLÉMENTINE	POMME	COMPOTE POMME FRAISE	BANANE
LUNDI 17 Janvier 2025	MARDI 18 Janvier 2025	MERCREDI 19 Janvier 2025	JEUDI 20 Janvier 2025	VENDREDI 21 Janvier 2025
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
FILET DE POULET BRUNOISE DE LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	ROTI DE DINDE AU JUS BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS
ORANGE	POIRE	OREILLONS D'ABRICOTS	KIWI	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 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.