

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	VENDREDI 31 Janvier 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY SEMOULE CAMEMBERT BIO 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	VENDREDI 07 Février 2025
<i>Menu Végétarien</i> 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 TOMME BIO DE CLÉRON CRÊPE AU SUCRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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 PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO 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	<i>Menu Végétarien</i> 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	VENDREDI 21 Février 2025
<i>Menu Végétarien</i> 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 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 (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 OMELETTE A LA PROVENÇALE PURÉE CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY SEMOULE CAMEMBERT BIO 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	VENDREDI 07 Février 2025
<i>Menu Végétarien</i> 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 TOMME BIO DE CLÉRON CRÊPE AU SUCRE	SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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 PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO 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 SANS PORC & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL COMPOTE POMME FRAISE	<i>Menu Végétarien</i> 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	VENDREDI 21 Février 2025
<i>Menu Végétarien</i> 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 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.