




























Menus S09 à S12 du 26 Février au 22 Mars 2024

Primaire (N) 5 composants



LUNDI 26 Février 2024	MARDI 27 Février 2024	MERCREDI 28 Février 2024	JEUDI 29 Février 2024	VENDREDI 01 Mars 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE  SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO  DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CAMEMBERT GÂTEAU D'UZEL AUX  PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE  BANANE BIO	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN  SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
LUNDI 04 Mars 2024	MARDI 05 Mars 2024	MERCREDI 06 Mars 2024	JEUDI 07 Mars 2024	VENDREDI 08 Mars 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PENNES CARBONARA D'UZEL VACHE QUI RIT  BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX  D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER  DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER  D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT DE MAMIROLLE  NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN  D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
LUNDI 11 Mars 2024	MARDI 12 Mars 2024	MERCREDI 13 Mars 2024	JEUDI 14 Mars 2024	VENDREDI 15 Mars 2024
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE  AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	<i>Menu Végétarien</i> ŒUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON POMME	CŒUR DE SCAROLE FILET DE HOKI  SAUCE AUREORE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BŒUF  AU PAPRIKA CAROTTES VICHY  D'UZEL CANCOILLOTTE IGP  ORANGE	Menu à thème Les États-Unis SALADE COLESLAW D'UZEL  CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
LUNDI 18 Mars 2024	MARDI 19 Mars 2024	MERCREDI 20 Mars 2024	JEUDI 21 Mars 2024	VENDREDI 22 Mars 2024
CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL TARTIFLETTE  D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE  BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE AUX PÂTES BIO QUENELLES SAUCE MORNAVY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL  CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE SAINT MÔRET BIO 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 26 Février au 22 Mars 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 26 Février 2024	MARDI 27 Février 2024	MERCREDI 28 Février 2024	JEUDI 29 Février 2024	VENDREDI 01 Mars 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	FILET DE POULET BROCOLIS	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS
COMTÉ BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE BIO
MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE BIO	ORANGE BIO	KIWI
LUNDI 04 Mars 2024	MARDI 05 Mars 2024	MERCREDI 06 Mars 2024	JEUDI 07 Mars 2024	VENDREDI 08 Mars 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE MIXTE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
LASAGNES AUX LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO	SAINT VERNIER DE CLÉRON	EMMENTAL	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	EDAM BIO
ORANGE	YAOURT AUX FRUITS	POIRE	FLAN PARISIEN D'UZEL	BANANE BIO
LUNDI 11 Mars 2024	MARDI 12 Mars 2024	MERCREDI 13 Mars 2024	JEUDI 14 Mars 2024	VENDREDI 15 Mars 2024
LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> ŒUF MAYONNAISE	CŒUR DE SCAROLE	BETTERAVES ROUGES	
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI SAUCE AURORE BLÉ	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES VICHY D'UZEL	
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	CANCOILLOTTE IGP	
KIWI	POMME	FLAN NAPPÉ	ORANGE	
LUNDI 18 Mars 2024	MARDI 19 Mars 2024	MERCREDI 20 Mars 2024	JEUDI 21 Mars 2024	VENDREDI 22 Mars 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	<i>Menu Végétarien</i> SALADE AUX PÂTES BIO	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS	RAVIOLIS A LA TOMATE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	CAMEMBERT	SAINT MÔRET BIO
POMME BIO	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHOUQUETTES	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 26 Février au 22 Mars 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 26 Février 2024	MARDI 27 Février 2024	MERCREDI 28 Février 2024	JEUDI 29 Février 2024	VENDREDI 01 Mars 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	BETTERAVES ROUGES
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	FILET DE POULET BROCOLIS	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	BAECKEOFFE D'UZEL
POMMES PERSILLÉES BIO	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	BANANE BIO	COQUILLETES	KIWI
CLÉMENTINE	POIRE		ORANGE BIO	
LUNDI 04 Mars 2024	MARDI 05 Mars 2024	MERCREDI 06 Mars 2024	JEUDI 07 Mars 2024	VENDREDI 08 Mars 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	BOEUF BRAISÉ AU JUS	NOISSETTES DE POULET AU JUS	CHILI CON CARNÉ D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS
PENNES RIGATE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES BIO PERSILLÉES
ORANGE	KIWI	POIRE	CLÉMENTINE	BANANE BIO
LUNDI 11 Mars 2024	MARDI 12 Mars 2024	MERCREDI 13 Mars 2024	JEUDI 14 Mars 2024	VENDREDI 15 Mars 2024
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE	BETTERAVES ROUGES	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
SAUTÉ DE DINDE	GOULASH	ESCALOPE DE VOLAILLE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	STEAK HACHÉ AU JUS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	AU JUS BLÉ	CAROTTES VICHY D'UZEL	ROESTIS DE POMMES DE TERRE
KIWI	POMME	BANANE	ORANGE	KIWI
LUNDI 18 Mars 2024	MARDI 19 Mars 2024	MERCREDI 20 Mars 2024	JEUDI 21 Mars 2024	VENDREDI 22 Mars 2024
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR	SALADE AUX PÂTES BIO	SALADE PANACHÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
FILET DE POULET POMMES VAPEUR D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE	RAVIOLIS A A TOMATE
POMME BIO	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ	BANANE
	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	KIWI	

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 26 Février au 22 Mars 2024

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 26 Février 2024	MARDI 27 Février 2024	MERCREDI 28 Février 2024	JEUDI 29 Février 2024	 VENDREDI 01 Mars 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TERRINE AUX 3 LÉGUMES TARTE D'UZEL AU FROMAGE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CAMEMBERT GÂTEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE LENTILLES AU JUS BROCOLIS MAMIROLLE BANANE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
LUNDI 04 Mars 2024	MARDI 05 Mars 2024	MERCREDI 06 Mars 2024	JEUDI 07 Mars 2024	 VENDREDI 08 Mars 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES VACHE QUI RIT BIO ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO SAINT VERNIER DE CLÉRON YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER D'UZEL TORTILLA OIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
LUNDI 11 Mars 2024	MARDI 12 Mars 2024	MERCREDI 13 Mars 2024	JEUDI 14 Mars 2024	 VENDREDI 15 Mars 2024
LENTILLES EN SALADE CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	ŒUF MAYONNAISE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	CŒUR DE SCAROLE FILET DE HOKI SAUCE AURORE BLÉ FRAIDOU FLAN NAPPÉ	BETTERAVES ROUGES GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CAROTTES VICHY D'UZEL CANCOILLOTTE IGP ORANGE	SALADE COLESLAW D'UZEL FISH BURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT
LUNDI 18 Mars 2024	MARDI 19 Mars 2024	MERCREDI 20 Mars 2024	JEUDI 21 Mars 2024	 VENDREDI 22 Mars 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU-FLEUR OMELETTE A LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE AUX PÂTES BIO QUENELLES SAUCE MORNAVY RATATOUILLE NIÇOISE MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS CAMEMBERT CHOUQUETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO SAINT MÔRET BIO 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.