




























Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL 	SALADE DE POIREAUX D'UZEL 	SALAMI	<i>Menu Végétarien</i>
STEAK HACHÉ BIO  AU JUS	GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS 	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL 
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 	FONDU CROCLAIT	SAINTE PAULINE	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
CAMEMBERT	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL 	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 
FLAN NAPPÉ				BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE 	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i>	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO 	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMIGNONS PETITS POIS BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL 	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE FRITES 
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MÔRET BIO	MAMIROLLE 
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON 	KIWI
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL 	<i>Menu Végétarien</i>	SOUPE DE POTIRON	 <p>SALADE CHINOISE NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE À LA MANGUE CHINOISERIE À LA POMME</p> <p><i>Nouvel An Chinois</i></p>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON 	TABOULÉ D'UZEL	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS		RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 
TOMME BIO DE CLÉRON 	VACHE QUI RIT BIO 	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		COMTÉ BIO DE CLÉRON 
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		POIRE
		COMPOTE DE POMMES BIO		
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
<i>Menu Végétarien</i>	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE 	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMIGNONS
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 	POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	COLOMBO DE PORC RIZ 	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT-PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
MUNSTER	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 	BANANE
CLÉMENTINE				

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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française






Origine protégée



Edition du 30-11-2022
HVE

Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
STEAK HACHÉ BIO AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS GNOCCHIS	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINTE PAULINE 	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU F ROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINTE MÔRET BIO	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	 <p>SALADE CHINOISE NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE À LA MANGUE CHINOISERIE À LA POMME</p> <p><i>Nouvel An Chinois</i></p>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO		COMTÉ BIO DE CLÉRON
				POIRE
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINTE-PAULINE BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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 S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL STEAK HACHÉ BIO AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE DE HARICOTS VERTS GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS CLÉMENTINE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL SAUTÉ DE DINDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BOEUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE RATATOUILLE BIO & RIZ SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL JAMBON BLANC FROID POMMES PERSILLÉES D'UZEL BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE POULET AU JUS SEMOULE BIO COCKTAIL DE FRUITS	SALADE AUX PÂTES BIO BOEUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO KIWI	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS BANANE BIO	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL JAMBON BRAISÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE DE FRUITS	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE FRITES KIWI
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI	TABOULÉ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CLÉMENTINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE DE POMMES BIO	BETTERAVES ROUGES NOUILLES SAUTÉES AU POULET CHINOISERIE A LA POMME	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES POIRE
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES BIO CLÉMENTINE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL JAMBON BLANC FROID CHOU-FLEUR POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE COLOMBO DE PORC RIZ COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME CUITE	SALADE DE HARICOTS BLANCS FILET DE POULET CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE 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 S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS	TORTILLA OIGNONS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT-PAULIN	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AUREORE SEMOULE BIO	CAKE D'UZEL AUX OLIVES PETITS POIS BIO	OEUFS DURS BÉCHAMEL BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MÔRET BIO	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	SALADE CHINOISE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE NOUILLES ASIATIQUES	CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO	CHINOISERIE A LA POMME	POIRE
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ	POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OEUFS A LA BASQUAISE CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT-PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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.