

Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	<i>c'est la Chandeleur!</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS A LA TOMATE COULOMMIERS KIWI BIO
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	Carnaval de Venise SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PÊCHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE FRANC-COMTOISE D'UZEL MINI BABYBEL BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE BIO RACLETTE DE CLÉRON 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



Bleu Blanc Cœur



Edition du 03-01-2023

Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	<i>c'est la Chandeleur!</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS A LA TOMATE COULOMMIERS KIWI BIO
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO POMME	Carnaval de Venise  SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PÊCHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE D'UZEL AU POULET MINI BABYBEL BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE BIO RACLETTE DE CLÉRON 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 03-01-2023
HVE



Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE POULET PETITS POIS BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF MODE POMMES VAPEUR D'UZEL CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES ORANGE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
BETTERAVES ROUGES CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT POMME	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET BROCOLIS BANANE	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS ORANGE	SALADE ICEBERG RAVIOLIS A LA TOMATE KIWI BIO
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
BETTERAVES ROUGES COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE JAMBON BLANC FROID BLÉ AUX PETITS LÉGUMES KIWI	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP NAVETS PERSILLÉS D'UZEL ORANGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL POIS CHICHES TORSETTES BIO COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS FRITES ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET GNOCCHIS POMME	SALADE MIXTE STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTÉ DE PORC RIZ BIO COMPOTE DE PÊCHES	BETTERAVES ROUGES BIO POTÉE FRANC-COMTOISE D'UZEL POIRE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE BIO 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.

Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ	CAKE D'UZEL AUX OLIVES POLENTA AU LAIT	OMELETTE A LA PROVENÇALE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	OEUFS A LA BASQUAISE PURÉE BIO	POISSON PANÉ CITRON HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE SEMOULE DU COUSCOUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	CRÊPES AU FROMAGE LÉGUMES POTÉE NATURE D'UZEL	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	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.