

Menus S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Mars 2025	MARDI 25 Mars 2025	MERCREDI 26 Mars 2025	JEUDI 27 Mars 2025	VENDREDI 28 Mars 2025
CHOU ROUGE  D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX  D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	RADIS BEURRE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE	GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS  PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE	FILET DE HOKI  SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE  A LA FRAISE	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO 	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  D'UZEL AU MIEL	CANCOILLOTTE IGP 
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	
LUNDI 31 Mars 2025	MARDI 01 Avril 2025	MERCREDI 02 Avril 2025	JEUDI 03 Avril 2025	VENDREDI 04 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE SAUCE MORNAY 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 	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO  DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE  BIO SUCRÉ
POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	ŒUF A LA NEIGE	POIRE
LUNDI 07 Avril 2025	MARDI 08 Avril 2025	MERCREDI 09 Avril 2025	JEUDI 10 Avril 2025	VENDREDI 11 Avril 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL  VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	RACLETTE  DE CLÉRON	MAMIROLLE 	FONDU CARRÉ
GALETTE BRETONNE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL 	BANANE
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025		VENDREDI 18 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW  D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PÂTES D'UZEL		SALADE OLIVIER
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ  SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES	QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS 	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	FILET DE HOKI  A L'OSEILLE ÉPINARDS 
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES	DÉLICE EMMENTAL
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PÂQUES	FLAN NAPPÉ

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 S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Mars 2025	MARDI 25 Mars 2025	MERCREDI 26 Mars 2025	JEUDI 27 Mars 2025	VENDREDI 28 Mars 2025	
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	Menu Végétarien SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	RADIS BEURRE	
FILET DE POULET AU THYM PURÉE	GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ	
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE A LA FRAISE	D'ACCOMPAGNEMENT	
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	D'UZEL AU MIEL	CANCOILLOTTE IGP	
LUNDI 31 Mars 2025	MARDI 01 Avril 2025	MERCREDI 02 Avril 2025	JEUDI 03 Avril 2025	VENDREDI 04 Avril 2025	
Menu Végétarien LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS	
OMELETTE SAUCE MORNAY 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	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	
POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	ŒUF A LA NEIGE	POIRE	
LUNDI 07 Avril 2025	MARDI 08 Avril 2025	MERCREDI 09 Avril 2025	JEUDI 10 Avril 2025	VENDREDI 11 Avril 2025	
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	Menu Végétarien CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE	
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE	D'ACCOMPAGNEMENT	
GALETTE BRETONNE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL	FONDU CARRÉ	
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	VENDREDI 18 Avril 2025		
Menu Végétarien SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PÂTES D'UZEL	 Menu à thème Pâques JEUDI 17 Avril PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PÂQUES		SALADE OLIVIER
Raviolis de légumes bio RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES	QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS			FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS			DÉLICE EMMENTAL
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE			FLAN NAPPÉ

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 S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 24 Mars 2025	MARDI 25 Mars 2025	MERCREDI 26 Mars 2025	JEUDI 27 Mars 2025	VENDREDI 28 Mars 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	RADIS BEURRE
ŒUFS VINAIGRETTE PURÉE	GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES SEMOULE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	D'ACCOMPAGNEMENT
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	CANCOILLOTTE IGP
LUNDI 31 Mars 2025	MARDI 01 Avril 2025	MERCREDI 02 Avril 2025	JEUDI 03 Avril 2025	VENDREDI 04 Avril 2025
LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CAKE D'UZEL AUX OLIVES JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA PURÉE
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	ŒUF A LA NEIGE	POIRE
LUNDI 07 Avril 2025	MARDI 08 Avril 2025	MERCREDI 09 Avril 2025	JEUDI 10 Avril 2025	VENDREDI 11 Avril 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE	CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORTILLA AUX OIGNONS TORSETTES BIO	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE	FONDU CARRÉ
GALETTE BRETONNE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL	BANANE
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	JEUDI 17 Avril 2025	VENDREDI 18 Avril 2025
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PÂTES D'UZEL	TERRINE DE POISSONS	SALADE OLIVIER
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES	QUENELLES SAUCE AUREOLE BROCOLIS	TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PÂQUES	FLAN NAPPÉ

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 S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 24 Mars 2025	MARDI 25 Mars 2025	MERCREDI 26 Mars 2025	JEUDI 27 Mars 2025	VENDREDI 28 Mars 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	RADIS
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE	LENTILLES AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
KIWI	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POIRE	BANANE
LUNDI 31 Mars 2025	MARDI 01 Avril 2025	MERCREDI 02 Avril 2025	JEUDI 03 Avril 2025	VENDREDI 04 Avril 2025
LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	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 COQUILLETES	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL
POMME BIO	KIWI	ANANAS AU SIROP	ORANGE	POIRE
LUNDI 07 Avril 2025	MARDI 08 Avril 2025	MERCREDI 09 Avril 2025	JEUDI 10 Avril 2025	VENDREDI 11 Avril 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON BLANC FROID TORSETTES BIO	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
KIWI	POIRE	POMME	POIRE	BANANE
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	JEUDI 17 Avril 2025	VENDREDI 18 Avril 2025
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PÂTES D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	LENTILLES EN SALADE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS A LA TOMATE
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	KIWI	COMPOTE DE FRUITS

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.