



Menus S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 21 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	Menu Végétarien 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	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PÊCHE HVE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	CANCOILLOTTE IGP BANANE
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 FILET DE POULET SAUCE SUPRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMté AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	TOMME DE CHÈvre DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
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 NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CŒUR DE SCAROLE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO	Menu Végétarien CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSEÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	POMME	COOKIE D'UZEL	FONDU CARRÉ
GALETTE BRETONNE	POIRE			BANANE
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	JEUDI 17 Avril	VENDREDI 18 Avril 2025
Menu Végétarien SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES	SALADE DE PÂTES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PÂQUES	DÉLICE EMMENTAL FLAN NAPPÉ
FAISSELLE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE		
POIRE				



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 privilégié 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 D'ACCOMPAGNEMENT
CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	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 AuroRE 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 (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	<i>Menu Végétarien</i> 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 D'ACCOMPAGNEMENT
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	CANCOILLOTTE IGP
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	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	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	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 DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSEÉE 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	VENDREDI 18 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PÂTES D'UZEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE OLIVIER
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES	QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA 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 privilégié 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.