




























# 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	<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  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  D'UZEL AU MIEL	CANCOILLOTTE IGP  BANANE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME			
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  TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON	HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE  BIO SUCRÉ
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO  DE CLÉRON	ŒUF A LA NEIGE	POIRE
POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP		
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  COOKIE D'UZEL 	FONDU CARRÉ BANANE
GALETTE BRETONNE	POIRE	POMME		
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  PETIT LOUIS		FILET DE HOKI  A L'OSEILLE ÉPINARDS 
FAISSELLE	CAMEMBERT		COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PÂQUES	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
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 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
BANANE				
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
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 (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
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
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	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 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 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	<div>  <p><i>Menu à thème Pâques</i> <b>JEUDI 17 Avril</b></p> </div>	
<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PÂTES D'UZEL		
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES	QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS		
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS		
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.