

Menus S09 à S12 du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 23 Février 2026	MARDI 24 Février 2026	MERCREDI 25 Février 2026	JEUDI 26 Février 2026	VENDREDI 27 Février 2026
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU-FLEUR EN SALADE	Nouvel An Chinois  Année du Cheval de feu	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ  AU CURRY	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	COLOMBO DE PORC	SAMOUSA DE LÉGUMES	FILET DE COLIN 
CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	SAUCE CITRON BLÉ
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE 	COMTÉ DE CLÉRON 
POMME BIO	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CLÉMENTINE	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL 	BANANE BIO
			A L'ANANAS ET A LA COCO	
LUNDI 02 Mars 2026	MARDI 03 Mars 2026	MERCREDI 04 Mars 2026	JEUDI 05 Mars 2026	VENDREDI 06 Mars 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL 	SALADE DE HARICOTS VERTS 
CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUMON	PENNES CARBONARA D'UZEL
AU JUS PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE DU COUSCOUS	SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS 	
EDAM BIO	BLEUET DES PRAIRIES  	FRAIDOU	GOUDA BIO	YAOURT  DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	PANNA COTTA  DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ORANGE BIO
LUNDI 09 Mars 2026	MARDI 10 Mars 2026	MERCREDI 11 Mars 2026	JEUDI 12 Mars 2026	VENDREDI 13 Mars 2026
LENTILLES EN SALADE	ŒUF MAYONNAISE	TARTE D'UZEL 	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN 	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHOUCRUTE GARNIE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	AU PISTOU POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL  A LA CRÈME	MUNSTER 
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUUX	RACLETTE DE CLÉRON 	ORANGE BIO
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	
LUNDI 16 Mars 2026	MARDI 17 Mars 2026	MERCREDI 18 Mars 2026	JEUDI 19 Mars 2026	VENDREDI 20 Mars 2026
CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	St. Patrick 	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	SALADE COLESLAW  D'UZEL	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP 	ÉPINARDS 	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL	BROCOLIS 
POMME BIO	LIÉGEOIS	RONDELÉ BIO	FRITES	YAOURT  DE MAMIROLLE A LA VANILLE
	VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	CHEDDAR FUMÉ	POIRE BIO
			 APPLE CAKE D'UZEL	

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



Nouvelle
recette