



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>	CHOU-FLEUR EN SALADE	Nouvel An Chinois 	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	COLOMBO DE PORC RIZ BIO	ANNÉE DU CHEVAL DE FEU	FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ
CAROTTES D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	SAMOUSSA DE LÉGUMES NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ DE CLÉRON
PERSELLÉES	FONDU CROCLAIT BIO	CLÉMENTINE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	BANANE BIO
RONDELÉ BIO	BUGNES DE CARNAVAL			
POMME BIO				
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 COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS	NOISETTES DE POULET AU JUS	SALADE ICEBERG	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS	PENNES CARBONARA D'UZEL
DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE		
EDAM BIO	BLEUET DES PRAIRIES	DU COUSCOUS	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	FRAIDOU	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>	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	PANACHÉ DE CRUDITÉS CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL	CHOUCHROUTE GARNIE
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUIX	A LA CRÈME	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	RACLETTE DE CLÉRON	ORANGE 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	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE OLIVIER		SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS	SALADE COLESLAW D'UZEL	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE BROCOLIS
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	CAPPELETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	RONDELÉ BIO	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	COMPOTE POMME BANANE	APPLE CAKE D'UZEL	POIRE BIO
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL			

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 S09 à S12 du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (Na) sans porc

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 GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE RIZ BIO	Nouvel An Chinois SAMOUSSA DE LÉGUMES NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ AU CURRY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON		FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	CLÉMENTINE		COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>			BANANE BIO
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 COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SALADE ICEBERG COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
EDAM BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	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 AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS CHOUCROUTE POMMES VAPEUR D'UZEL
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUIX	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ORANGE BIO
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 GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS	 SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	CAPPELETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	RONDELÉ BIO		CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE BROCOLIS
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	COMPOTE POMME BANANE		YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL			POIRE BIO

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 S09 à S12 du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 23 Février 2026	MARDI 24 Février 2026	MERCREDI 25 Février 2026	JEUDI 26 Février 2026	VENDREDI 27 Février 2026
TABOULÉ D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU-FLEUR EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU JUS	COLOMBO DE PORC RIZ BIO	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	JAMBON GRILL AU JUS BLÉ
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE FRUITS	BANANE BIO
POMME BIO	2 GAUFRETTES VANILLE			
LUNDI 02 Mars 2026	MARDI 03 Mars 2026	MERCREDI 04 Mars 2026	JEUDI 05 Mars 2026	VENDREDI 06 Mars 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	SALADE ICEBERG	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE	SALADE DE HARICOTS VERTS
POMMES VAPEUR	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE DU COUSCOUS	POMMES PERSILLÉES	SAUTÉ DE BŒUF PENNES RIGATE
COMPOTE DE FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	BANANE	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	SALADE PANACHÉE	BETTERAVES ROUGES	PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	STEAK HACHÉ AU JUS
	POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CHOURCROUTE POMMES VAPEUR D'UZEL
COMPOTE DE FRUITS	POIRE BIO	POMME BIO	BANANE	ORANGE BIO
LUNDI 16 Mars 2026	MARDI 17 Mars 2026	MERCREDI 18 Mars 2026	JEUDI 19 Mars 2026	VENDREDI 20 Mars 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCISSE DE	GRILLARDIN DE VEAU	FILET DE POULET FRITES	CARBONNADE DE BŒUF FLAMANDE BROCOLIS
GNOCCHIS	MONTBÉLIARD IGP AU JUS	AU JUS		
POMME BIO	POMMES PERSILLÉES	RIZ		
	KIWI	COMPOTE POMME BANANE	PAIN D'ÉPICES	POIRE BIO

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 S09 à S12 du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 23 Février 2026	MARDI 24 Février 2026	MERCREDI 25 Février 2026	JEUDI 26 Février 2026	VENDREDI 27 Février 2026
TABOULÉ D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU-FLEUR EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	BUGNES DE CARNAVAL	CLÉMENTINE	A L'ANANAS ET A LA COCO	BANANE BIO
LUNDI 02 Mars 2026	MARDI 03 Mars 2026	MERCREDI 04 Mars 2026	JEUDI 05 Mars 2026	VENDREDI 06 Mars 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE	OMELETTE JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
EDAM BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	GOUDA BIO	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
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 AU FROMAGE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
TORTILLA AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS CHOUCRUTE POMMES VAPEUR D'UZEL
EMMENTAL BIO	POIRE BIO	VELOUTÉ FRUIX	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL		POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ORANGE BIO
LUNDI 16 Mars 2026	MARDI 17 Mars 2026	MERCREDI 18 Mars 2026	JEUDI 19 Mars 2026	VENDREDI 20 Mars 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE CABILLAUD SAUCE CIBOULETTE GNOCCHIS	CAPPELETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS ÉPINARDS	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE BROCOLIS
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	RONDELÉ BIO	CHEDDAR FUMÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	APPLE CAKE D'UZEL	POIRE BIO

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.