



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 CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	COLOMBO DE PORC RIZ BIO	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	JAMBON GRILL AU JUS BLÉ
POMME BIO	2 GAUFRETTES VANILLE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE FRUITS	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	SALADE ICEBERG	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE 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 POMMES VAPEUR	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS CHOUCROUTE 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 GNOCCHIS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS RIZ	FILET DE POULET FRITES	CARBONNADE DE BŒUF FLAMANDE BROCOLIS
POMME BIO	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.