



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 A L'ANANAS ET A LA COCO	COMTÉ DE CLÉRON
POMME BIO	BUGNES DE CARNAVAL	CLÉMENTINE		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	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	PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
TORTILLA AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE 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 FRUUX	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	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE CABILLAUD SAUCE CIBOULETTE GNOCCHIS	CAPPELLETTIS 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.