

# Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

## Primaire (N) 5 composants

| LUNDI<br>29 Décembre 2025                                                                                                              | MARDI<br>30 Décembre 2025                                                                                                                                       | MERCREDI<br>31 Janvier 2025                                                                                               | JEUDI<br>1er Janvier 2026                                                                                                                                                                 | VENDREDI<br>02 Janvier 2026                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRÊPE AU FROMAGE                                                                                                                       | <i>Menu Végétarien</i><br>TABOULÉ D'UZEL                                                                                                                        | POTAGE PERSIL                                                                                                             |                                                                                                         | SALADE DE RIZ D'UZEL                                                                                                                                                                                                                        |
| STEAK HACHÉ <br>AU JUS                                | PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN                                                                                                                                          | SAUCISSE<br>AUX<br>LENTILLES<br>D'UZEL                                                                                    |                                                                                                                                                                                           | BŒUF BRAISÉ<br>SAUCE PIQUANTE<br>BATONNIÈRE DE LÉGUMES<br>AUX CAROTTES JAUNES                                                                                                                                                               |
| CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES                                                                                                          | JARDINIÈRE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL                                                                                                               |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                             |
| TOMME GRISE                                                                                                                            | YAOURT DE MAMIROLLE                                                            | COMTÉ DE CLÉRON                          |                                                                                                                                                                                           | CANCOILLOTTE IGP                                                                                                                                         |
| COMPOTE                                                                                                                                | NATURE SUCRÉ                                                                                                                                                    | LIÉGEOIS                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                           | A L'AIL                                                                                                                                                                                                                                     |
| POMME FRAMBOISE                                                                                                                        | ORANGE                                                                                                                                                          | VANILLE/CARAMEL                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           | BANANE                                                                                                                                                                                                                                      |
| LUNDI<br>05 Janvier 2026                                                                                                               | MARDI<br>06 Janvier 2026                                                                                                                                        | MERCREDI<br>07 Janvier 2026                                                                                               | JEUDI<br>08 Janvier 2026                                                                                                                                                                  | VENDREDI<br>09 Janvier 2026                                                                                                                                                                                                                 |
| BETTERAVES ROUGES<br>BIO                                                                                                               | CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE                                                 | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE ICEBERG                                                                                  | SALADE COLESLAW                                                                                        | CÉLERI RÉMOULADE                                                                                                                                         |
| CHIPOLATAS <br>DE<br>FRANCHE COMTÉ<br>AU JUS<br>PURÉE | OMELETTE BIO<br>SAUCE CRÈME AUX HERBES<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE                                                                                   | COQUILLETTES BIO<br>AUX<br>POIS & FÈVES BIO                                                                               | POISSON PANÉ<br>CITRON<br>ÉPINARDS                                                                     | COUSCOUS BOULETTES<br>SEMOULE<br>DU<br>COUSCOUS                                                                                                                                                                                             |
| EDAM BIO                                                                                                                               | CAMEMBERT                                                                                                                                                       | FRAIDOU                                                                                                                   | YAOURT NATURE<br>SUCRÉ                                                                                                                                                                    | MAMIROLLE                                                                                                                                                |
| KIWI                                                                                                                                   | GÂTEAU DE SEMOULE<br>AU CARAMEL                                                                                                                                 | COMPOTE <br>POMME PÊCHE<br>HVE           |  GALETTE DES ROIS  | ORANGE                                                                                                                                                                                                                                      |
| LUNDI<br>12 Janvier 2026                                                                                                               | MARDI<br>13 Janvier 2026                                                                                                                                        | MERCREDI<br>14 Janvier 2026                                                                                               | JEUDI<br>15 Janvier 2026                                                                                                                                                                  | VENDREDI<br>16 Janvier 2026                                                                                                                                                                                                                 |
| CAROTTES RÂPÉES <br>D'UZEL<br>A L'ORANGE            | SALAMI                                                                                                                                                          | LENTILLES EN SALADE                                                                                                       | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                                                                                                                                                                   | <i>Menu Végétarien</i>                                                                                                                                                                                                                      |
| JAMBON GRILL<br>SAUCE MADÈRE<br>PETITS POIS<br>A L'ÉCHALOTE & PERSIL                                                                   | FILET DE COLIN <br>SAUCE<br>AU BEURRE BLANC<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE | NUGGETS DE VOLAILLE<br>&<br>KETCHUP<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS                                                       | SAUTÉ DE BŒUF<br>AUX<br>CHAMPIGNONS<br>CHOU-FLEUR PERSILLÉ                                                                                                                                | VELOUTÉ DE LÉGUMES <br>D'UZEL                                                                                                                          |
| FROMAGE BLANC SUCRÉ                                                                                                                    | FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK                                                                                                                                      | RACLETTE DE CLÉRON                     | TOMME DE CHÈVRE                                                                                      | FONDU CARRÉ                                                                                                                                                                                                                                 |
| ÉCLAIR VANILLE                                                                                                                         | POIRE                                                                                                                                                           | POMME                                                                                                                     | COOKIE D'UZEL                                                                                        | CRÈME DESSERT<br>VANILLE                                                                                                                                                                                                                    |
| LUNDI<br>19 Janvier 2026                                                                                                               | MARDI<br>20 Janvier 2026                                                                                                                                        | MERCREDI<br>21 Janvier 2026                                                                                               | JEUDI<br>22 Janvier 2026                                                                                                                                                                  | VENDREDI<br>23 Janvier 2026                                                                                                                                                                                                                 |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                                                                                             | <i>Menu Végétarien</i><br>MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE                                                                                                    | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                                                                                                 | POTAGE PAYSAN                                                                                                                                                                             | PIZZA D'UZEL                                                                                                                                           |
| GRILLARDIN DE VEAU<br>SAUCE MOUTARDE<br>GNOCCHIS                                                                                       | PAVÉ VÉGÉTAL<br>SAUCE ÉCHALOTE<br>FRITES & MAYONNAISE                                                                                                           | ESCALOPE<br>A<br>LA CRÈME<br>BROCOLIS  | ASSIETTE<br>DE<br>CHARCUTERIES<br>& CORNICHON<br>RACLETTE<br>&<br>POMMES DE TERRE                    | FILET DE POISSON <br>NAPOLITAIN<br>CAROTTES D'UZEL <br>PERSILLÉES |
| YAOURT NATURE BIO<br>SUCRÉ                                                                                                             | RONDELÉ BIO                                                                                                                                                     | PETIT LOUIS                                                                                                               |                                                                                                                                                                                           | TOMME BIO <br>DE CLÉRON                                                                                                                                |
| CLÉMENTINE                                                                                                                             | FROMAGE BLANC<br>AUX FRUITS                                                                                                                                     | FLAN PARISIEN                          | COMPOTE <br>POMME ABRICOT HVE                                                                        | ORANGE                                                                                                                                                                                                                                      |

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

# Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

## Primaire (Na) sans porc

| LUNDI<br>29 Décembre 2025                                         | MARDI<br>30 Décembre 2025                                            | MERCREDI<br>31 Janvier 2025                             | JEUDI<br>1er Janvier 2026                                                                                   | VENDREDI<br>02 Janvier 2026                            |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| CRÊPE AU FROMAGE                                                  | <i>Menu Végétarien</i><br>TABOULÉ D'UZEL                             | POTAGE PERSIL                                           |                           | SALADE DE RIZ D'UZEL                                   |
| STEAK HACHÉ AU JUS                                                | PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN                                               | CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS                             |                                                                                                             | BŒUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE                             |
| CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES                                        | JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL                       | LENTILLES AU JUS                                        |                                                                                                             | BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES              |
| TOMME GRISE                                                       | YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ                                     | COMTÉ DE CLÉRON                                         |                                                                                                             | CANCOILLOTTE IGP A L'AIL                               |
| COMPOTE POMME FRAMBOISE                                           | ORANGE                                                               | LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL                                |                                                                                                             | BANANE                                                 |
| LUNDI<br>05 Janvier 2026                                          | MARDI<br>06 Janvier 2026                                             | MERCREDI<br>07 Janvier 2026                             | JEUDI<br>08 Janvier 2026                                                                                    | VENDREDI<br>09 Janvier 2026                            |
| BETTERAVES ROUGES BIO                                             | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE                                          | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE ICEBERG                | SALADE COLESLAW D'UZEL                                                                                      | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL                                |
| MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE                                    | OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE | COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO                    | POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS                                                                                | COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS                 |
| EDAM BIO                                                          | CAMEMBERT                                                            | FRAIDOU                                                 | YAOURT NATURE SUCRÉ                                                                                         | MAMIROLLE                                              |
| KIWI                                                              | GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL                                         | COMPOTE POMME PÊCHE HVE                                 |  GALETTE DES ROIS D'UZEL | ORANGE                                                 |
| LUNDI<br>12 Janvier 2026                                          | MARDI<br>13 Janvier 2026                                             | MERCREDI<br>14 Janvier 2026                             | JEUDI<br>15 Janvier 2026                                                                                    | VENDREDI<br>16 Janvier 2026                            |
| CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE                                 | TERRINE AUX 3 LÉGUMES                                                | LENTILLES EN SALADE                                     | SALADE DE RIZ D'UZEL                                                                                        | <i>Menu Végétarien</i><br>VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL    |
| JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL | FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE      | NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR PERSILLÉ                                                           | RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO                                |
| FROMAGE BLANC SUCRÉ                                               | FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK                                              | RACLETTE DE CLÉRON                                      | TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON                                                                                   | FONDU CARRÉ                                            |
| ÉCLAIR VANILLE                                                    | POIRE                                                                | POMME                                                   | COOKIE D'UZEL                                                                                               | CRÈME DESSERT VANILLE                                  |
| LUNDI<br>19 Janvier 2026                                          | MARDI<br>20 Janvier 2026                                             | MERCREDI<br>21 Janvier 2026                             | JEUDI<br>22 Janvier 2026                                                                                    | VENDREDI<br>23 Janvier 2026                            |
| CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL                                           | <i>Menu Végétarien</i><br>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE            | SALADE DE PÂTES D'UZEL                                  | POTAGE PAYSAN                                                                                               | PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES                            |
| GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE GNOCCHIS                        | PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES & MAYONNAISE                      | ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS                            | ASSIETTE SANS PORC DE CHARCUTERIES & CORNICHON                                                              | FILET DE POISSON NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES |
| YAOURT NATURE BIO SUCRÉ                                           | RONDELÉ BIO                                                          | PETIT LOUIS                                             | RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL                                                                           | TOMME BIO DE CLÉRON                                    |
| CLÉMENTINE                                                        | FROMAGE BLANC AUX FRUITS                                             | FLAN PARISIEN D'UZEL                                    | COMPOTE POMME ABRICOT HVE                                                                                   | ORANGE                                                 |

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.

Edition du 25-11-2025



## Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

### Primaire (Lc) sans viande

| LUNDI<br>29 Décembre 2025                                    | MARDI<br>30 Décembre 2025                                                        | MERCREDI<br>31 Janvier 2025                                              | JEUDI<br>1er Janvier 2026                                                          | VENDREDI<br>02 Janvier 2026                                        |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| BETTERAVES ROUGES                                            | TABOULÉ D'UZEL                                                                   | POTAGE PERSIL                                                            |  | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                                            |
| CRÊPES AU FROMAGE<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES           | PANÉ<br>DE BLÉ VÉGÉTARIEN<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL   | CHIPOLATAS VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>LENTILLES AU JUS                       |                                                                                    | ŒUFS MAYONNAISE<br>BATONNIÈRE DE LÉGUMES<br>AUX<br>CAROTTES JAUNES |
| TOMME GRISE                                                  | YAOURT DE MAMIROLLE<br>NATURE SUCRÉ                                              | COMTÉ DE CLÉRON                                                          |                                                                                    | CANCOILLOTTE IGP A L'AIL                                           |
| COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE                                   | ORANGE                                                                           | LIÉGEOIS<br>VANILLE/CARAMEL                                              |                                                                                    | BANANE                                                             |
| LUNDI<br>05 Janvier 2026                                     | MARDI<br>06 Janvier 2026                                                         | MERCREDI<br>07 Janvier 2026                                              | JEUDI<br>08 Janvier 2026                                                           | VENDREDI<br>09 Janvier 2026                                        |
| BETTERAVES ROUGES<br>BIO                                     | CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE                                                   | SALADE ICEBERG                                                           | SALADE COLESLAW<br>D'UZEL                                                          | CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                         |
| MERGUEZ VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>PURÉE                         | OMELETTE BIO<br>SAUCE<br>CRÈME AUX HERBES<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE | COQUILLETES BIO<br>AUX<br>POIS & FÈVES BIO                               | POISSON PANÉ<br>CITRON<br>ÉPINARDS                                                 | COUSCOUS VÉGÉTARIEN<br>D'UZEL<br>SEMOULE<br>DU<br>COUSCOUS         |
| EDAM BIO                                                     | CAMEMBERT                                                                        | FRAIDOU                                                                  | YAOURT NATURE<br>SUCRÉ                                                             | MAMIROLLE                                                          |
| KIWI                                                         | GATEAU DE SEMOULE<br>AU CARAMEL                                                  | COMPOTE<br>POMME PÊCHE<br>HVE                                            | GALETTE DES ROIS<br>D'UZEL                                                         | ORANGE                                                             |
| LUNDI<br>12 Janvier 2026                                     | MARDI<br>13 Janvier 2026                                                         | MERCREDI<br>14 Janvier 2026                                              | JEUDI<br>15 Janvier 2026                                                           | VENDREDI<br>16 Janvier 2026                                        |
| CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>A L'ORANGE                      | TERRINE<br>AUX 3 LÉGUMES                                                         | LENTILLES<br>EN SALADE                                                   | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                                                            | VELOUTÉ DE LÉGUMES<br>D'UZEL                                       |
| TORTILLA AUX OIGNONS<br>PETITS POIS<br>A L'ÉCHALOTE & PERSIL | FILET DE COLIN<br>SAUCE<br>AU BEURRE BLANC<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE      | GALETTE DE BOULGOUR<br>A<br>LA MEXICAINE<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS | OMELETTE<br>CHOU-FLEUR PERSILLÉ                                                    | RAVIOLIS<br>DE<br>LÉGUMES BIO                                      |
| FROMAGE BLANC SUCRÉ                                          | FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK                                                       | RACLETTE DE CLÉRON                                                       | TOMME DE CHÈVRE<br>DE CLÉRON                                                       | FONDU CARRÉ                                                        |
| ÉCLAIR VANILLE                                               | POIRE                                                                            | POMME                                                                    | COOKIE D'UZEL                                                                      | CRÈME DESSERT<br>VANILLE                                           |
| LUNDI<br>19 Janvier 2026                                     | MARDI<br>20 Janvier 2026                                                         | MERCREDI<br>21 Janvier 2026                                              | JEUDI<br>22 Janvier 2026                                                           | VENDREDI<br>23 Janvier 2026                                        |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                   | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE                                               | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                                                | POTAGE PAYSAN                                                                      | PIZZA D'UZEL<br>AUX<br>4 FROMAGES                                  |
| FILET DE HOKI<br>SAUCE AURORE<br>GNOCCHIS                    | PAVÉ VÉGÉTAL<br>SAUCE ÉCHALOTE<br>FRITES & MAYONNAISE                            | ŒUFS<br>A LA BASQUAISE<br>BROCOLIS                                       | TERRINE<br>AUX 3 LÉGUMES<br>RACLETTE<br>&<br>POMMES DE TERRE<br>D'UZEL             | FILET DE POISSON<br>NAPOLITAIN<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES    |
| YAOURT NATURE BIO<br>SUCRÉ                                   | RONDELÉ BIO                                                                      | PETIT LOUIS                                                              | COMPOTE<br>POMME ABRICOT HVE                                                       | TOMME BIO DE CLÉRON                                                |
| CLÉMENTINE                                                   | FROMAGE BLANC<br>AUX FRUITS                                                      | FLAN PARISIEN<br>D'UZEL                                                  |                                                                                    | ORANGE                                                             |

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.

Edition du 25-11-2025



## Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

| LUNDI<br>29 Décembre 2025                                                                                                    | MARDI<br>30 Décembre 2025                                                                                                          | MERCREDI<br>31 Janvier 2025                                                                                       | JEUDI<br>1er Janvier 2026                                                                                                     | VENDREDI<br>02 Janvier 2026                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BETTERAVES ROUGES<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES<br><br>COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE            | TABOULÉ D'UZEL<br><br>FILET DE POULET<br>AU JUS<br>JARDINIÈRE<br>DE<br>LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL<br><br>ORANGE           | POTAGE PERSIL<br><br>SAUCISSE<br>AUX<br>LENTILLES<br>D'UZEL<br><br>COMPOTE<br>DE<br>FRUITS                        |                                             | SALADE PANACHÉE<br><br>BŒUF BRAISÉ<br>SAUCE PIQUANTE<br>BATONNIÈRE DE LÉGUMES<br>AUX<br>CAROTTES JAUNES<br><br>BANANE |
| LUNDI<br>05 Janvier 2026                                                                                                     | MARDI<br>06 Janvier 2026                                                                                                           | MERCREDI<br>07 Janvier 2026                                                                                       | JEUDI<br>08 Janvier 2026                                                                                                      | VENDREDI<br>09 Janvier 2026                                                                                           |
| BETTERAVES ROUGES<br>BIO<br><br>CHIPOLATAS<br>DE FRANCHE-COMTÉ<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES<br><br>KIWI                    | CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>PAUPIETTE DE VEAU<br>AU JUS<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE<br><br>COCKTAIL DE FRUITS | SALADE ICEBERG<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>COQUILLETES<br>BIO<br><br>COMPOTE<br>POMME PÊCHE<br>HVE      | SALADE<br>DE<br>HARICOTS VERTS<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>POM'PIN<br><br>CLÉMENTINE                                      | CÉLERI VINAIGRETTE<br>D'UZEL<br><br>COUSCOUS BOULETTES<br>SEMOULE<br>DU<br>COUSCOUS<br><br>ORANGE                     |
| LUNDI<br>12 Janvier 2026                                                                                                     | MARDI<br>13 Janvier 2026                                                                                                           | MERCREDI<br>14 Janvier 2026                                                                                       | JEUDI<br>15 Janvier 2026                                                                                                      | VENDREDI<br>16 Janvier 2026                                                                                           |
| CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>A L'ORANGE<br><br>JAMBON GRILL<br>AU JUS<br>PETITS POIS<br>A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL<br><br>KIWI | SALAMI<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE<br><br>POIRE                                            | LENTILLES<br>EN<br>SALADE<br><br>NUGGETS DE VOLAILLE<br>&<br>KETCHUP<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS<br><br>POMME | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>CHOU-FLEUR<br>PERSILLÉ<br><br>BANANE                                    | VELOUTÉ DE LÉGUMES<br>D'UZEL<br><br>RAVIOLIS<br>DE<br>LÉGUMES<br>BIO<br><br>ABRICOTS<br>AU<br>SIROP                   |
| LUNDI<br>19 Janvier 2026                                                                                                     | MARDI<br>20 Janvier 2026                                                                                                           | MERCREDI<br>21 Janvier 2026                                                                                       | JEUDI<br>22 Janvier 2026                                                                                                      | VENDREDI<br>23 Janvier 2026                                                                                           |
| CÉLERI VINAIGRETTE<br>D'UZEL<br><br>GRILLARDIN DE VEAU<br>AU JUS<br>GNOCCHIS<br><br>CLÉMENTINE                               | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>VINAIGRETTE<br><br>PAUPIETTE DE LAPIN<br>FRITES<br><br>COMPOTE<br>DE<br>FRUITS                             | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>BROCOLIS<br><br>POMME                             | SALADE PANACHÉE<br><br>JAMBON BLANC<br>LABEL ROUGE<br>FROID<br>POMMES VAPEUR<br>D'UZEL<br><br>COMPOTE<br>POMME ABRICOT<br>HVE | POIS CHICHES<br>A<br>LA TALENTAISE<br><br>FILET DE POULET<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES<br><br>ORANGE              |

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.