

Menus S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 29 Janvier 2024	MARDI 30 Janvier 2024	MERCREDI 31 Janvier 2024	JEUDI 01 Février 2024	VENDREDI 02 Février 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL  EN SALADE	<i>c'est la Chandeleur !</i> ROSETTE DE LYON & CORNICHON
GRILLADE DE PORC  AUX HERBES PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE COLIN A LA CRÈME  PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON 	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	KIWI	CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Février 2024	MARDI 06 Février 2024	MERCREDI 07 Février 2024	JEUDI 08 Février 2024	VENDREDI 09 Février 2024
BETTERAVES ROUGES	JAMBON BLANC & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	 SALADE CHINOISE
CHIPOLATAS  DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	ESCALOPE  A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET
PURÉE BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT DE MAMIROLLE  A L'ANANAS
CAMEMBERT	BANANE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 	KIWI	CHINOISERIE A LA POMME
YAOURT AROMATISÉ		ABRICOTS AU SIROP		
LUNDI 12 Février 2024	MARDI 13 Février 2024	MERCREDI 14 Février 2024	JEUDI 15 Février 2024	VENDREDI 16 Février 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 	<i>Mardi Gras</i> SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE
COUSCOUS MERGUEZ  SEMOULE DU COUSCOUS	STEAK HACHÉ  AU JUS ÉPINARDS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE POISSON  & LÉGUMES D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS
MAMIROLLE 	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL  AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE 	FRAIDOU
CLÉMENTINE	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	POMME		ORANGE
LUNDI 19 Février 2024	MARDI 20 Février 2024	MERCREDI 21 Février 2024	JEUDI 22 Février 2024	VENDREDI 23 Février 2024
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL  EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE 	LENTILLES EN SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE COLIN  AUX OLIVES RIZ BIO	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL  RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO 	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON 
POMME	POIRE	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAREMEL	CLÉMENTINE

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



BLEU
BLANC
CŒUR



HVE

Edition du 10-01-2024



Menus S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 29 Janvier 2024	MARDI 30 Janvier 2024	MERCREDI 31 Janvier 2024	JEUDI 01 Février 2024	VENDREDI 02 Février 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>c'est la Chandeleur !</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
OEUFS DURS BÉCHAMEL PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	KIWI	<i>CRÊPE AU CHOCOLAT</i>
LUNDI 05 Février 2024	MARDI 06 Février 2024	MERCREDI 07 Février 2024	JEUDI 08 Février 2024	VENDREDI 09 Février 2024
BETTERAVES ROUGES	JAMBON DE VOLAILLE & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	 SALADE CHINOISE
SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	KIWI	CHINOISERIE A LA POMME
LUNDI 12 Février 2024	MARDI 13 Février 2024	MERCREDI 14 Février 2024	JEUDI 15 Février 2024	VENDREDI 16 Février 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Mardi Gras</i> SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE
COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS	STEAK HACHÉ  AU JUS ÉPINARDS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	FRAIDOU
CLÉMENTINE	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	POMME	AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	ORANGE
LUNDI 19 Février 2024	MARDI 20 Février 2024	MERCREDI 21 Février 2024	JEUDI 22 Février 2024	VENDREDI 23 Février 2024
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	POIRE	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAREMEL	CLÉMENTINE

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 10-01-2024



S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024
Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 29 Janvier 2024	MARDI 30 Janvier 2024	MERCREDI 31 Janvier 2024	JEUDI 01 Février 2024	VENDREDI 02 Février 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL GRILLADE DE PORC AUX HERBES PETITS POIS BIO POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS ESCALOPE DE DINDE AU JUS CHOU-FLEUR BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET BLÉ AUX PETITS LÉGUMES KIWI	SALADE TEXAS STEAK HACHÉ AU JUS TRIO DE LÉGUMES D'UZEL ORANGE
LUNDI 05 Février 2024	MARDI 06 Février 2024	MERCREDI 07 Février 2024	JEUDI 08 Février 2024	VENDREDI 09 Février 2024
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POMME	JAMBON BLANC & CORNICHON SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT ABRICOTS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS KIWI	SALADE DE HARICOTS VERTS NOUILLES SAUTÉES AU POULET CHINOISERIE A LA POMME
LUNDI 12 Février 2024	MARDI 13 Février 2024	MERCREDI 14 Février 2024	JEUDI 15 Février 2024	VENDREDI 16 Février 2024
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL KIWI	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL POMME	BETTERAVES ROUGES SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL POIRE	CHOU-FLEUR EN SALADE POULET RÔTI AU JUS GNOCCHIS ORANGE
LUNDI 19 Février 2024	MARDI 20 Février 2024	MERCREDI 21 Février 2024	JEUDI 22 Février 2024	VENDREDI 23 Février 2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS TORSETTES BIO POMME	SALADE MIXTE STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET RIZ BIO COMPOTE DE PÊCHES	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE PORC CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE ORANGE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE NIÇOISE CLÉMENTINE

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 10-01-2024



S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024
Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 29 Janvier 2024	MARDI 30 Janvier 2024	MERCREDI 31 Janvier 2024	JEUDI 01 Février 2024	VENDREDI 02 Février 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
OEUFS DURS BÉCHAMEL PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE GNOCCHIS	POIS CHICHES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	KIWI	CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Février 2024	MARDI 06 Février 2024	MERCREDI 07 Février 2024	JEUDI 08 Février 2024	VENDREDI 09 Février 2024
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE CHINOISE
OMELETTE PURÉE BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	POISSON PANÉ CITRON HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	KIWI	CHINOISERIE A LA POMME
LUNDI 12 Février 2024	MARDI 13 Février 2024	MERCREDI 14 Février 2024	JEUDI 15 Février 2024	VENDREDI 16 Février 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CHOU-FLEUR EN SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS	FILET DE HOKI POCHÉ ÉPINARDS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	FRAIDOU
CLÉMENTINE	BUGNES DE CARNAVAL	POMME	AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	ORANGE
LUNDI 19 Février 2024	MARDI 20 Février 2024	MERCREDI 21 Février 2024	JEUDI 22 Février 2024	VENDREDI 23 Février 2024
CHOU BLANC D'UZEL ENSALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES PURÉE	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	CAKE D'UZEL AUX OLIVES CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	POIRE	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	CLÉMENTINE

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.