



# SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 21/02/2025

à 11:00

...  
**SEMAINES 13,14,15,16 2025**

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|--|--|--|---|
| <b>24/03/2025</b>   | <b>25/03/2025</b>  | <b>26/03/2025</b>  | <b>27/03/2025</b>  | <b>28/03/2025</b>   |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE<br>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES<br><br>KIWI | SALADE PANACHÉE<br>SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br><br>POMME  | SALADE DE POIREAUX D'UZEL<br>ESCALOPE DE DINDE AU JUS<br>SEMOUTILLE<br><br>COMPOTE POMME PECHE HVE                   | SALADE DE PATES D'UZEL<br>LENTILLES AU JUS<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br><br>POIRE                       | RADIS<br>CHILI CON CARNÉ D'UZEL<br>RIZ D'ACCOMPAGNEMENT<br><br>BANANE   |
| <b>31/03/2025</b>   | <b>01/04/2025</b>  | <b>02/04/2025</b>  | <b>03/04/2025</b>  | <b>04/04/2025</b>   |
| LENTILLES EN SALADE<br>STEAK HACHÉ AU JUS<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br><br>POMME BIO          | TABOULÉ D'UZEL<br>FILET DE POULET<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU<br><br>KIWI | MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE<br>MERQUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS<br>RIZ AUX PETITS LÉGUMES<br><br>ANANAS AU SIROP | SALADE MIXTE<br>ESCALOPE DE DINDE AU JUS<br>COQUILLETTES<br><br>ORANGE                               | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS<br>POMMES VAPEUR D'UZEL<br><br>POIRE      |
| <b>07/04/2025</b>   | <b>08/04/2025</b>  | <b>09/04/2025</b>  | <b>10/04/2025</b>  | <b>11/04/2025</b>   |
| CHOU FLEUR EN SALADE<br>PAUPIETTE DE DINDE AU JUS<br>PETITS POIS CAROTTES<br><br>KIWI             | BETTERAVES ROUGES BIO<br>ESCALOPE DE DINDE AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES<br><br>POIRE      | LENTILLES EN SALADE<br>NOISETTES DE POULET AU JUS<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br><br>POMME                          | COEUR DE SCAROLE<br>JAMBON BLANC FROID<br>TORSETTES BIO<br><br>POIRE                                 | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE<br>LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE<br>SEMOUTILLE D'ACCOMPAGNEMENT<br><br>BANANE |
| <b>14/04/2025</b>   | <b>15/04/2025</b>  | <b>16/04/2025</b>  | <b>17/04/2025</b>  | <b>18/04/2025</b>   |
| CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE<br>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO<br><br>POIRE                        | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>STEAK HACHÉ AU JUS<br>FRITES<br><br>COMPOTE DE POMMES BIO    | SALADE DE PATES D'UZEL<br>GRILLARDIN DE VEAU AU JUS<br>BROCOLIS<br><br>BANANE  | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br><br>KIWI | LENTILLES EN SALADE<br>GNOCCHIS A LA TOMATE<br><br>COMPOTE DE FRUITS  |

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



# SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le 21/02/2025

à 11:00

...  
SEMAINES 13,14,15,16 2025

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|---|---|---|
| 24/03/2025   | 25/03/2025  | 26/03/2025  | 27/03/2025  | 28/03/2025  |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br><br>OEUFS VINAIGRETTE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT  | SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME                      | SALADE DE POIREAUX D'UZEL PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE                  | SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL                              | RADIS BEURRE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE  |
| 31/03/2025   | 01/04/2025  | 02/04/2025  | 03/04/2025  | 04/04/2025  |
| LENTILLES EN SALADE<br><br>OMELETTE SAUCE MORNAZ<br><br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br><br>MINI CABRETTE BIO<br><br>POMME BIO                   | TABOULÉ D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT        | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP | CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON OEUFS A LA NEIGE  | SALADE DE HARICOTS VERTS QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE                                     |
| 07/04/2025   | 08/04/2025  | 09/04/2025  | 10/04/2025  | 11/04/2025  |
| CHOU FLEUR EN SALADE<br><br>GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE<br><br>PETITS POIS CAROTTES<br><br>1 PETIT SUISSE SUCRÉ<br><br>GALETTE BRETONNE | BETTERAVES ROUGES BIO<br><br>POISSON PANÉ CITRON<br><br>PURÉE<br><br>COULOMMIERS<br><br>POIRE                           | LENTILLES EN SALADE<br><br>CRÊPES AU FROMAGE<br><br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br><br>RACLETTE DE CLÉRON<br><br>POMME              | COEUR DE SCAROLE<br><br>TORTILLA AUX OIGNONS<br><br>TORSETTES BIO<br><br>MAMIROLLE<br><br>COOKIE D'UZEL   | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE<br><br>LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE<br><br>SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT<br><br>FONDU CARRÉ<br><br>BANANE |
| 14/04/2025   | 15/04/2025  | 16/04/2025  | 17/04/2025  | 18/04/2025  |
| SALADE COLESLAW D'UZEL<br><br>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO<br><br>FAISSELLE<br><br>POIRE  | SALADE DE HARICOTS VERTS<br><br>PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE<br><br>FRITES<br><br>CAMEMBERT<br><br>COMPOTE DE POMMES BIO | SALADE DE PATES D'UZEL<br><br>QUENELLES SAUCE AURORE<br><br>BROCOLIS<br><br>PETIT LOUIS<br><br>BANANE                             | TERRINE DE POISSONS<br><br>TORTILLA AUX OIGNONS<br><br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br><br>COMTÉ DE CLÉRON<br><br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES | SALADE OLIVIER<br><br>FILET DE HOKI A L'OSEILLE<br><br>ÉPINARDS<br><br>DÉLICE EMMENTAL<br><br>FLAN NAPPÉ                                |

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.  
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



# SCOLAIRE PIQUE NIQUE

Edité le 21/02/2025

à 11:00

...  
SEMAINES 13,14,15,16 2025

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|--|--|--|--|
| <b>24/03/2025</b>  | <b>25/03/2025</b>  | <b>26/03/2025</b>  | <b>27/03/2025</b>  | <b>28/03/2025</b>  |
| MADELEINE<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                       | GAILLARDISE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE         | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET | GAILLARDISE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE    | MADELEINE<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                       |
| <b>31/03/2025</b>  | <b>01/04/2025</b>  | <b>02/04/2025</b>  | <b>03/04/2025</b>  | <b>04/04/2025</b>  |
| GAILLARDISE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE         | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET | GAILLARDISE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE    | MADELEINE<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                       | GAILLARDISE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE         |
| <b>07/04/2025</b>  | <b>08/04/2025</b>  | <b>09/04/2025</b>  | <b>10/04/2025</b>  | <b>11/04/2025</b>  |
| MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET | GAILLARDISE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE    | MADELEINE<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                       | GAILLARDISE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE         | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET |
| <b>14/04/2025</b>  | <b>15/04/2025</b>  | <b>16/04/2025</b>  | <b>17/04/2025</b>  | <b>18/04/2025</b>  |
| GAILLARDISE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE    | MADELEINE<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                       | GAILLARDISE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE         | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET | GAILLARDISE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE    |

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.  
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



# SCOLAIRE PIQUE NIQUE SANS VIANDE

Edité le 21/02/2025

à 11:00

...  
**SEMAINES 13,14,15,16 2025**

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|---|---|---|
| <b>24/03/2025</b>   | <b>25/03/2025</b>   | <b>26/03/2025</b>   | <b>27/03/2025</b>   | <b>28/03/2025</b>   |
| MADELEINE<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                   | GAILLARDESE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE          | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET | GAILLARDESE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE     | MADELEINE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                           |
| <b>31/03/2025</b>   | <b>01/04/2025</b>   | <b>02/04/2025</b>   | <b>03/04/2025</b>   | <b>04/04/2025</b>   |
| GAILLARDESE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE      | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET | GAILLARDESE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE     | MADELEINE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                           | GAILLARDESE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE          |
| <b>07/04/2025</b>   | <b>08/04/2025</b>   | <b>09/04/2025</b>   | <b>10/04/2025</b>   | <b>11/04/2025</b>   |
| MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET | GAILLARDESE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE     | MADELEINE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                           | GAILLARDESE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE          | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET |
| <b>14/04/2025</b>   | <b>15/04/2025</b>   | <b>16/04/2025</b>   | <b>17/04/2025</b>   | <b>18/04/2025</b>   |
| GAILLARDESE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE | MADELEINE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET                           | GAILLARDESE FRAISE<br>SANDWICH CLUB THON TOMATE<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE          | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>EDAM<br>COMPOTE POCKET | GAILLARDESE ABRICOT<br>SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL<br>CHIPS<br>SAINT PAULIN<br>FRAISE A BOIRE     |

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.  
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



## SEMAINES 13, 14, 15, 16 2025

...

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|--|--|---|
| 24/03/2025   | 25/03/2025  | 26/03/2025   | 27/03/2025   | 28/03/2025  |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT                         | SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME                      | SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE                               | SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL                                       | RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE  |
| 31/03/2025   | 01/04/2025  | 02/04/2025   | 03/04/2025   | 04/04/2025  |
| LENTILLES EN SALADE<br>OMELETTE SAUCE MORNAZ<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>MINI CABRETTE BIO<br>POMME BIO                   | TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMté AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP | CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON OEUFS A LA NEIGE   | SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE                                   |
| 07/04/2025   | 08/04/2025  | 09/04/2025   | 10/04/2025   | 11/04/2025  |
| CHOU FLEUR EN SALADE<br>PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS<br>PETITS POIS CAROTTES<br>1 PETIT SUISSE SUCRÉ<br>GALETTE BRETONNE | BETTERAVES ROUGES BIO<br>POISSON PANÉ CITRON<br>PURÉE<br>COULOMMIERS<br>POIRE   | LENTILLES EN SALADE<br>NOISETTES DE POULET AU JUS<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>POMME                        | COEUR DE SCAROLE<br>JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE<br>TORSETTES BIO<br>MAMIROLLE<br>COOKIE D'UZEL   | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE<br>LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE<br>SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT<br>FONDU CARRÉ<br>BANANE |
| 14/04/2025   | 15/04/2025  | 16/04/2025   | 17/04/2025   | 18/04/2025  |
| SALADE COLESLAW D'UZEL<br>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO<br>FAISSELLE<br>POIRE  | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE<br>FRITES<br>CAMEMBERT<br>COMPOTE DE POMMES BIO              | SALADE DE PATES D'UZEL<br>QUENELLES SAUCE AURORE<br>BROCOLIS<br>PETIT LOUIS<br>BANANE  | PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>COMté DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES | SALADE OLIVIER<br>FILET DE HOKI A L'OSEILLE<br>ÉPINARDS<br>DÉLICE EMMENTAL<br>FLAN NAPPÉ                                |

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 priviliege l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



# PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 21/02/2025

à 11:00

...  
SEMAINES 13,14,15,16 2025

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|--|--|---|
| 24/03/2025   | 25/03/2025   | 26/03/2025   | 27/03/2025   | 28/03/2025  |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>FILET DE POULET AU THYM<br>PURÉE<br>CHANTENEIGE BIO<br>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT                     | SALADE PANACHÉE<br>GALETTE CHÈVRE TOMATE<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON<br>POMME                   | SALADE DE POIREAUX D'UZEL<br>ESCALOPE DE DINDE AU CURRY<br>SEMOULE<br>VACHE QUI RIT BIO<br>COMPOTE POMME PECHE HVE                               | SALADE DE PATES D'UZEL<br>FILET DE HOKI SAUCE CITRON<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br>YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL                           | RADIS BEURRE<br>CHILI CON CARNÉ D'UZEL<br>RIZ D'ACCOMPAGNEMENT<br>CANCOILLOTTE IGP<br>BANANE                            |
| 31/03/2025   | 01/04/2025   | 02/04/2025   | 03/04/2025   | 04/04/2025  |
| LENTILLES EN SALADE<br>OMELETTE SAUCE MORNAZ<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>MINI CABRETTE BIO<br>POMME BIO                   | TABOULÉ D'UZEL<br>FILET DE POULET SAUCE SUPREME<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE<br>MOUSSE CHOCOLAT | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS<br>RIZ AUX PETITS LÉGUMES<br>ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON<br>ANANAS AU SIROP | CRÊPE AU FROMAGE<br>POISSON A LA BORDELAISE<br>ÉPINARDS<br>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON<br>OEUF A LA NEIGE  | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>HACHIS PARMENTIER D'UZEL<br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ<br>POIRE                          |
| 07/04/2025   | 08/04/2025   | 09/04/2025   | 10/04/2025   | 11/04/2025  |
| CHOU FLEUR EN SALADE<br>PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS<br>PETITS POIS CAROTTES<br>1 PETIT SUISSE SUCRÉ<br>GALETTE BRETONNE | BETTERAVES ROUGES BIO<br>POISSON PANÉ CITRON<br>PURÉE<br>COULOMMIERS<br>POIRE  | LENTILLES EN SALADE<br>NOISETTES DE POULET AU JUS<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>POMME                                    | COEUR DE SCAROLE<br>JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE<br>TORSETTES BIO<br>MAMIROLLE<br>COOKIE D'UZEL   | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE<br>LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE<br>SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT<br>FONDU CARRÉ<br>BANANE |
| 14/04/2025   | 15/04/2025   | 16/04/2025   | 17/04/2025   | 18/04/2025  |
| SALADE COLESLAW D'UZEL<br>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO<br>FAISSELLE<br>POIRE  | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE<br>FRITES<br>CAMEMBERT<br>COMPOTE DE POMMES BIO                       | SALADE DE PATES D'UZEL<br>QUENELLES SAUCE AURORE<br>BROCOLIS<br>PETIT LOUIS<br>BANANE  | PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES | SALADE OLIVIER<br>FILET DE HOKI A L'OSEILLE<br>ÉPINARDS<br>DÉLICE EMMENTAL<br>FLAN NAPPÉ                                |

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 priviliege l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.  
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



## SEMAINES 13, 14, 15, 16 2025

...

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|--|--|---|
| 24/03/2025   | 25/03/2025  | 26/03/2025   | 27/03/2025   | 28/03/2025  |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT                         | SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME                      | SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE                               | SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL                                       | RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE  |
| 31/03/2025   | 01/04/2025  | 02/04/2025   | 03/04/2025   | 04/04/2025  |
| LENTILLES EN SALADE<br>OMELETTE SAUCE MORNAZ<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>MINI CABRETTE BIO<br>POMME BIO                   | TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMté AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP | CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON OEUFS A LA NEIGE   | SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE                                   |
| 07/04/2025   | 08/04/2025  | 09/04/2025   | 10/04/2025   | 11/04/2025  |
| CHOU FLEUR EN SALADE<br>PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS<br>PETITS POIS CAROTTES<br>1 PETIT SUISSE SUCRÉ<br>GALETTE BRETONNE | BETTERAVES ROUGES BIO<br>POISSON PANÉ CITRON<br>PURÉE<br>COULOMMIERS<br>POIRE   | LENTILLES EN SALADE<br>NOISETTES DE POULET AU JUS<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>POMME                        | COEUR DE SCAROLE<br>JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE<br>TORSETTES BIO<br>MAMIROLLE<br>COOKIE D'UZEL   | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE<br>LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE<br>SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT<br>FONDU CARRÉ<br>BANANE |
| 14/04/2025   | 15/04/2025  | 16/04/2025   | 17/04/2025   | 18/04/2025  |
| SALADE COLESLAW D'UZEL<br>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO<br>FAISSELLE<br>POIRE  | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE<br>FRITES<br>CAMEMBERT<br>COMPOTE DE POMMES BIO              | SALADE DE PATES D'UZEL<br>QUENELLES SAUCE AURORE<br>BROCOLIS<br>PETIT LOUIS<br>BANANE  | PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>COMté DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES | SALADE OLIVIER<br>FILET DE HOKI A L'OSEILLE<br>ÉPINARDS<br>DÉLICE EMMENTAL<br>FLAN NAPPÉ                                |

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 priviliege l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



# MATERNELLE SANS PORC

Edité le 21/02/2025

à 11:00

...  
SEMAINES 13,14,15,16 2025

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|--|--|---|
| 24/03/2025   | 25/03/2025   | 26/03/2025   | 27/03/2025   | 28/03/2025  |
| CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE<br>FILET DE POULET AU THYM<br>PURÉE<br>CHANTENEIGE BIO<br>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT                     | SALADE PANACHÉE<br>GALETTE CHÈVRE TOMATE<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON<br>POMME                   | SALADE DE POIREAUX D'UZEL<br>ESCALOPE DE DINDE AU CURRY<br>SEMOULE<br>VACHE QUI RIT BIO<br>COMPOTE POMME PECHE HVE                               | SALADE DE PATES D'UZEL<br>FILET DE HOKI SAUCE CITRON<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br>YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL                           | RADIS BEURRE<br>CHILI CON CARNÉ D'UZEL<br>RIZ D'ACCOMPAGNEMENT<br>CANCOILLOTTE IGP<br>BANANE                            |
| 31/03/2025   | 01/04/2025   | 02/04/2025   | 03/04/2025   | 04/04/2025  |
| LENTILLES EN SALADE<br>OMELETTE SAUCE MORNAZ<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>MINI CABRETTE BIO<br>POMME BIO                   | TABOULÉ D'UZEL<br>FILET DE POULET SAUCE SUPREME<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE<br>MOUSSE CHOCOLAT | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS<br>RIZ AUX PETITS LÉGUMES<br>ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON<br>ANANAS AU SIROP | CRÊPE AU FROMAGE<br>POISSON A LA BORDELAISE<br>ÉPINARDS<br>TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON<br>OEUF A LA NEIGE  | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>HACHIS PARMENTIER D'UZEL<br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ<br>POIRE                          |
| 07/04/2025   | 08/04/2025   | 09/04/2025   | 10/04/2025   | 11/04/2025  |
| CHOU FLEUR EN SALADE<br>PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS<br>PETITS POIS CAROTTES<br>1 PETIT SUISSE SUCRÉ<br>GALETTE BRETONNE | BETTERAVES ROUGES BIO<br>POISSON PANÉ CITRON<br>PURÉE<br>COULOMMIERS<br>POIRE  | LENTILLES EN SALADE<br>NOISETTES DE POULET AU JUS<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>POMME                                    | COEUR DE SCAROLE<br>JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE<br>TORSETTES BIO<br>MAMIROLLE<br>COOKIE D'UZEL   | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE<br>LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE<br>SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT<br>FONDU CARRÉ<br>BANANE |
| 14/04/2025   | 15/04/2025   | 16/04/2025   | 17/04/2025   | 18/04/2025  |
| SALADE COLESLAW D'UZEL<br>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO<br>FAISSELLE<br>POIRE  | SALADE DE HARICOTS VERTS<br>STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE<br>FRITES<br>CAMEMBERT<br>COMPOTE DE POMMES BIO                       | SALADE DE PATES D'UZEL<br>QUENELLES SAUCE AURORE<br>BROCOLIS<br>PETIT LOUIS<br>BANANE  | PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON<br>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA*<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>COMTÉ DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PAQUES | SALADE OLIVIER<br>FILET DE HOKI A L'OSEILLE<br>ÉPINARDS<br>DÉLICE EMMENTAL<br>FLAN NAPPÉ                                |

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 priviliege l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.  
Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.