

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

Primaire (N) 5 composants

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

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

Primaire (Na) sans porc

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

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

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 29 Décembre 2025	MARDI 30 Décembre 2025	MERCREDI 31 Janvier 2025	JEUDI 1er Janvier 2026	 VENDREDI 02 Janvier 2026
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL		SALADE DE RIZ D'UZEL
CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS LENTILLES AU JUS		ŒUFS MAYONNAISE 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 05 Janvier 2026	MARDI 06 Janvier 2026	MERCREDI 07 Janvier 2026		JEUDI 08 Janvier 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	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 VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
KIWI	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE
LUNDI 12 Janvier 2026	MARDI 13 Janvier 2026	MERCREDI 14 Janvier 2026	JEUDI 15 Janvier 2026	 VENDREDI 16 Janvier 2026
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
TORTILLA AUX OIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARCOTS BEURRE PERSILLÉS	OMELETTE 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 19 Janvier 2026	MARDI 20 Janvier 2026	MERCREDI 21 Janvier 2026	JEUDI 22 Janvier 2026	 VENDREDI 23 Janvier 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
FILET DE HOKI SAUCE AUREORE GNOCCHIS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES & MAYONNAISE	ŒUFS A LA BASQUAISE BROCOLIS	TERRINE AUX 3 LÉGUMES RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL	FILET DE POISSON NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	TOMME BIO DE CLÉRON
CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PARISIEN 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.

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

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

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