



# Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Février 2025	MARDI 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CROISILLON EMMENTAL
STEAK HACHÉ  AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ	FILET DE COLIN  A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS	FILET DE POULET SAUCE SUPRÈME HARICOTS VERTS  PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	<i>FONDU CROCLAIT BIO</i>	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMté DE CLÉRON	CANCOUILLOTTE IGP A L'AIL
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	ŒUF A LA NEIGE	BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES	<i>Mardi Gras</i>	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE COLESRAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	CHOU-FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES  AU	SALADE ICEBERG PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO	FILET DE HOKI  SAUCE CITRON ÉPINARDS	PENNES CARBONARA D'UZEL
EDAM BIO	COULIS DE TOMATE	FRAIDOU	GOUDA BIO	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ	POIRE	COOKIE D'UZEL	ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TARTE D'UZEL  AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i>	
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN  SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	CROC TOFU PROVENÇALE  BIO	CHOUCHROUTE GARNIE
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE	POMME	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	MUNSTER
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	<i>St. Patrick</i>	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	SALADE COLESRAW D'UZEL	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICaine CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL FRITES	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	FROMAGE BLANC NATURE	BANANE
			APPLE CAKE D'UZEL	

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 privilégié 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 S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Février 2025	MARDI 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CROISILLON EMMENTAL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ	FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS	FILET DE POULET SAUCE SUPRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	ŒUF A LA NEIGE	BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	<i>Mardi Gras</i> CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESRAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
EDAM BIO	COULIS DE TOMATE	FRAIDOU	GOUDA BIO	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ	POIRE	COOKIE D'UZEL	ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CAPPELETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUIX	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE	POMME	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	<i>St. Patrick</i> SALADE COLESRAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL FRITES	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICaine CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	APPLE CAKE D'UZEL	BANANE

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 privilégié 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 S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

### Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 24 Février 2025	MARDI 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CROISILLON EMMENTAL
CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS	ŒUFS VINAIGRETTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOUILLOTTE IGP A L'AIL
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	ŒUF A LA NEIGE	BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CROUSTI DE POISSON PURÉE	OMELETTE JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOUT BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
EDAM BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	BUGNES DE CARNAVAL	POIRE	COOKIE D'UZEL	ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	ŒUR DE SCAROLE
CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	TERRINE DE POISSONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUIX	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE	POMME	BUGNES DE CARNAVAL	ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE HOKI SAUCE AURORE GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	APPLE CAKE D'UZEL	BANANE

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 S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

## Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 24 Février 2025	MARDI 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ	RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE HARICOTS COCOS AU JUS	FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	POIRE	BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BROCOLIS	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE BIO	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES RIGATE
KIWI	POMME	POIRE	BANANE	ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES NUGGETS DE VOLAILLE &	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES	KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR PERSILLÉ	PALETTE BRAISÉE CHOUCRUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL
KIWI	POIRE	POMME	BANANE	ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	FILET DE POULET FRITES	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
POMME BIO	KIWI	ORANGE	POIRE	BANANE

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.