



## MENUS Primaire (N) 5 composants

LUNDI 25 Février 2019	MARDI 26 Février 2019	MERCREDI 27 Février 2019	JEUDI 28 Février 2019	VENREDI 1 <sup>er</sup> Mars 2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  STEAK HACHÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME  FONDU CARRÉ  POMME	TABOULÉ D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  COOKIE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES  POTÉE FRANC-COMTOISE D'UZEL  MINI GOUDA  FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL  RACLETTE DE CLÉRON  CLÉMENTINE
LUNDI 04 Mars 2019	MARDI 05 Mars 2019	MERCREDI 06 Mars 2019	JEUDI 07 Mars 2019	VENREDI 08 Mars 2019
SALADE COLESLAW D'UZEL  SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE RIZ  TOMME BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES	 PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE  GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  CAMEMBERT  <b>BUGNES DE CARNAVAL</b>	POIS CHICHES A LA TALENTAISE  TORTILLA OIGNONS & RATATOUILLE  MAMIROLLE  BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  GRATIN PAYSAN D'UZEL  PETIT LOUIS  MOUSSE CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES  FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS  FROMAGE BLANC NATURE  KIWI
LUNDI 11 Mars 2019	MARDI 12 Mars 2019	MERCREDI 13 Mars 2019	JEUDI 14 Mars 2019	VENREDI 15 Mars 2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE  PETIT MOULÉ NATURE  CLÉMENTINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA  VACHE QUI RIT  COUCHER DE SOLEIL	SALADE OLIVIER D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR CHOU FLEUR PERSILLÉ  EMMENTAL  POIRE	 <b>Menu à thème : l'Orient</b> <b>SALADE DE CAROTTES D'UZEL A LA MAROCAINE</b> <b>TAJINE D'UZEL AU POISSON SEMOULE AUX ÉPICES</b> <b>LAITAGE DE MAMIROLLE A LA FLEUR D'ORANGER</b> <b>SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES</b>	SALADE DE RIZ D'UZEL  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PETITS POIS  TOMME BIO DE CLÉRON  BANANE
LUNDI 18 Mars 2019	MARDI 19 Mars 2019	MERCREDI 20 Mars 2019	JEUDI 21 Mars 2019	VENREDI 22 Mars 2019
SALADE DE PATES D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS  YAOURT AROMATISÉ  PETITS BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE  ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  MORBIER DE FRANCHE COMTÉ  POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS FRITES & MAYONNAISE  FRAIDOU  FLAN NAPPÉ	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  COMTÉ BIO DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE  BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO  CANCOILLOTTE A L'AIL  POIRE

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



## MENUS (Na) primaire sans porc

<b>LUNDI</b> <b>25 Février 2019</b>	<b>MARDI</b> <b>26 Février 2019</b>	<b>MERCREDI</b> <b>27 Février 2019</b>	<b>JEUDI</b> <b>28 Février 2019</b>	<b> VENDREDI</b> <b>1<sup>er</sup> Mars 2019</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  STEAK HACHÉ AU JUS LENTILLES A LA CRÈME FONDU CARRÉ  POMME	TABOULÉ D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS  COOKIE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES  POTÉE D'UZEL AU POULET  MINI GOUDA  FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL  RACLETTE DE CLÉRON  CLÉMENTINE
<b>LUNDI</b> <b>04 Mars 2019</b>	<b>MARDI</b> <b>05 Mars 2019</b>	<b>MERCREDI</b> <b>06 Mars 2019</b>	<b>JEUDI</b> <b>07 Mars 2019</b>	<b> VENDREDI</b> <b>08 Mars 2019</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL  SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE RIZ  TOMME BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE  GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  CAMEMBERT  BUGNES DE CARNAVAL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE  TORTILLA OIGNONS & RATATOUILLE  MAMIROLLE  BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  GRATIN PAYSAN D'UZEL AUX OEUFS  PETIT LOUIS  MOUSSE CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES  FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS  FROMAGE BLANC NATURE  KIWI
<b>LUNDI</b> <b>11 Mars 2019</b>	<b>MARDI</b> <b>12 Mars 2019</b>	<b>MERCREDI</b> <b>13 Mars 2019</b>	<b>JEUDI</b> <b>14 Mars 2019</b>	<b> VENDREDI</b> <b>15 Mars 2019</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  CHIPOLATAS DE DINDE AU JUS PURÉE  PETIT MOULÉ NATURE  CLÉMENTINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA  VACHE QUI RIT  COUCHER DE SOLEIL	SALADE OLIVIER D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR CHOU FLEUR PERSILLÉ  EMMENTAL  POIRE	SALADE DE CAROTTES D'UZEL A LA MAROCAINE  TAJINE D'UZEL AU POISSON SEMOULE AUX ÉPICES  LAITAGE DE MAMIROLLE A LA FLEUR D'ORANGER  SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	SALADE DE RIZ D'UZEL  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PETITS POIS  TOMME BIO DE CLÉRON  BANANE
<b>LUNDI</b> <b>18 Mars 2019</b>	<b>MARDI</b> <b>19 Mars 2019</b>	<b>MERCREDI</b> <b>20 Mars 2019</b>	<b>JEUDI</b> <b>21 Mars 2019</b>	<b> VENDREDI</b> <b>22 Mars 2019</b>
SALADE DE PATES D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS  YAOURT AROMATISÉ  PETITS BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE  MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  MORBIER DE FRANCHE COMTÉ  POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS FRITES & MAYONNAISE  FRAIDOU  FLAN NAPPÉ	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  COMTÉ BIO DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE  BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO  CANCOILLOTTE A L'AIL  POIRE

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

## MENUS Primaire (Lb) Intolérance alimentaire

LUNDI 25 Février 2019	MARDI 26 Février 2019	MERCREDI 27 Février 2019	JEUDI 28 Février 2019	VENDREDI 1 <sup>er</sup> Mars 2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  POMME	TABOULÉ D'UZEL  JAMBON BLANC FROID HARICOTS VERTS PERSILLÉS  KIWI	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES  COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES  POTÉE D'UZEL AU POULET  POIRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  CLÉMENTINE
LUNDI 04 Mars 2019	MARDI 05 Mars 2019	MERCREDI 06 Mars 2019	JEUDI 07 Mars 2019	VENDREDI 08 Mars 2019
CAROTTES RAPÉES D'UZEL  SAUTÉ DE POULET AU JUS RIZ  COMPOTE DE POMMES	SALADE MIXTE  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  POIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE  JAMBON BLANC FROID POMMES PERSILLÉES D'UZEL  BANANE	CÉLÉRI VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE CHOUX DE BRUXELLES  POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  TOMATE FARCIE GNOCCHIS  KIWI
LUNDI 11 Mars 2019	MARDI 12 Mars 2019	MERCREDI 13 Mars 2019	JEUDI 14 Mars 2019	VENDREDI 15 Mars 2019
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  CLÉMENTINE	CÉLÉRI VINAIGRETTE  BOEUF BRAISÉ AU JUS TORSETTES  KIWI	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR CHOU FLEUR PERSILLÉ  POIRE	SALADE DE CAROTTES D'UZEL A LA MAROCAINE  CHOU FARCI JUS DE VIANDE SEMOULE AUX ÉPICES  SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	BETTERAVES ROUGES  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE  PETITS POIS  BANANE
LUNDI 18 Mars 2019	MARDI 19 Mars 2019	MERCREDI 20 Mars 2019	JEUDI 21 Mars 2019	VENDREDI 22 Mars 2019
SALADE DE PATES D'UZEL  ROTI DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  COMPOTE POMME FRAMBOISE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  ROTI DE PORC DE LONGEVILLE AUX ÉPICES PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS FRITES  BANANE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  CLÉMENTINE	COEUR DE SCAROLE  POULET ROTI AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL  POIRE

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

**Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéines du lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles).**



## MENUS (Lc) primaire sans viande

<b>LUNDI</b> <b>25 Février 2019</b>	<b>MARDI</b> <b>26 Février 2019</b>	<b>MERCREDI</b> <b>27 Février 2019</b>	<b>JEUDI</b> <b>28 Février 2019</b>	<b> VENDREDI</b> <b>1<sup>er</sup> Mars 2019</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  OMELETTE A LA TOMATE LENTILLES A LA CRÈME  FONDU CARRÉ  POMME	TABOULÉ D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  COOKIE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  COCKTAIL DE FRUITS	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES  OEUFS SAUCE MORNAY LÉGUMES POTÉE NATURE D'UZEL  MINI GOUDA  FLAN NAPPÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  TORTIS FAÇON PECHEUR D'UZEL  RACLETTE DE CLÉRON  CLÉMENTINE
<b>LUNDI</b> <b>04 Mars 2019</b>	<b>MARDI</b> <b>05 Mars 2019</b>	<b>MERCREDI</b> <b>06 Mars 2019</b>	<b>JEUDI</b> <b>07 Mars 2019</b>	<b> VENDREDI</b> <b>08 Mars 2019</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL  OMELETTE A LA SAUCE TOMATE RIZ  TOMME BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES	SALADE MIXTE  TARTE D'UZEL AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  CAMEMBERT  BUGNES DE CARNAVAL	POIS CHICHES A LA TALENTAISE  TORTILLA OIGNONS & RATATOUILLE  MAMIROLLE  BANANE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS  GRATIN PAYSAN D'UZEL AUX OEUFS  PETIT LOUIS  MOUSSE CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 3 FROMAGES  FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE ÉPINARDS  FROMAGE BLANC NATURE  KIWI
<b>LUNDI</b> <b>11 Mars 2019</b>	<b>MARDI</b> <b>12 Mars 2019</b>	<b>MERCREDI</b> <b>13 Mars 2019</b>	<b>JEUDI</b> <b>14 Mars 2019</b>	<b> VENDREDI</b> <b>15 Mars 2019</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES PURÉE  PETIT MOULÉ NATURE  CLÉMENTINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  TORSETTES BIO AU CURRY & AU SOJA  VACHE QUI RIT  COUCHER DE SOLEIL	SALADE OLIVIER D'UZEL  POIS CHICHES CHOU FLEUR PERSILLÉ  EMMENTAL  POIRE	SALADE DE CAROTTES D'UZEL A LA MAROCAINE  TAJINE D'UZEL AU POISSON SEMOULE AUX ÉPICES  LAITAGE DE MAMIROLLE A LA FLEUR D'ORANGER  SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	SALADE DE RIZ D'UZEL  PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES PETITS POIS  TOMME BIO DE CLÉRON  BANANE
<b>LUNDI</b> <b>18 Mars 2019</b>	<b>MARDI</b> <b>19 Mars 2019</b>	<b>MERCREDI</b> <b>20 Mars 2019</b>	<b>JEUDI</b> <b>21 Mars 2019</b>	<b> VENDREDI</b> <b>22 Mars 2019</b>
SALADE DE PATES D'UZEL  CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS  YAOURT AROMATISÉ  PETITS BEURRE	CRÊPE AU FROMAGE  MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE CIBOULETTE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  MORBIER DE FRANCHE COMTÉ  POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE FRITES & MAYONNAISE  FRAIDOU  FLAN NAPPÉ	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  TORTILLA OIGNONS TRIO DE LÉGUMES D'UZEL  COMTÉ BIO DE CLÉRON  TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE  BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO  CANCOILLOTTE A L'AIL  POIRE

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.