



# Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	<i>c'est la Chandeleur!</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ	SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT	GRILLADE DE PORC AUX HERBES 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	<i>Crêpe de la Chandeleur au chocolat</i>	KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE BIO	ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS A LA TOMATE
CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
CÉLERİ RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	<i>Carnaval de Venise</i> SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE PANNA COTTA DE MAMIROLLE BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PÊCHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE POTÉE FRANC-COMTOISE D'UZEL MINI BABYBEL BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE BIO RACLETTE DE CLÉRON 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



Label  
Bio

Edition du 03-01-2023

HVE



# Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	<i>c'est la Chandeleur!</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ	SAUTÉ DE BOEUF MODE POLENTA AU LAIT	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i>	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
BETTERAVES ROUGES	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY PURÉE BIO	ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS A LA TOMATE
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
LUNDI 13 Février 023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	TORSETTES BIO	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
<i>Menu Végétarien</i>	<i>Carnaval de Venise</i>	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	POTÉE D'UZEL AU POULET	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE BIO
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CLÉMENTINE
POMME	BUGNES DE CARNAVAL			

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 Coeur



Label Rouge

Edition du 03-01-2023

HVE



## Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
FILET DE POULET PETITS POIS BIO	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF MODE POMMES VAPEUR D'UZEL	GRILLADE DE PORC AUX HERBES	STEAK HACHÉ AU JUS
POMME BIO	CHOU-FLEUR PERSILLÉ		BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	HARICOTS COCOS AU JUS
	BANANE	CLÉMENTINE	ORANGE	KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A	SALADE PANACHÉE CHIPOLATAS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	LA SEMOULE BIO	DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS	RAVIOLIS A
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	FILET DE POULET BROCOLIS	POMMES VAPEUR D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LA TOMATE
POMME	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	ORANGE	KIWI BIO
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
BETTERAVES ROUGES	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE
COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS	JAMBON BLANC FROID BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	POIS CHICHES TORSETTES BIO	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES
CLÉMENTINE	KIWI	NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
		ORANGE		
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET GNOCCHIS	STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A	SAUTÉ DE PORC RIZ BIO	POTÉE FRANC-COMTOISE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE BIO
POMME	L'ÉCHALOTE & PERSIL	COMPOTE DE PÊCHES	POIRE	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.



## Menus S05 à S08 du 30 Janvier au 24 Février 2023

### Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 30 Janvier 2023	MARDI 31 Janvier 2023	MERCREDI 01 Février 2023	JEUDI 02 Février 2023	VENDREDI 03 Février 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ	CAKE D'UZEL AUX OLIVES POLENTA AU LAIT	OMELETTE A LA PROVENÇALE 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	CRÊPE AU CHOCOLAT	KIWI
LUNDI 06 Février 2023	MARDI 07 Février 2023	MERCREDI 08 Février 2023	JEUDI 09 Février 2023	VENDREDI 10 Février 2023
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	OEUFS A LA BASQUAISE PURÉE BIO	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	COULOMMIERS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
LUNDI 13 Février 2023	MARDI 14 Février 2023	MERCREDI 15 Février 2023	JEUDI 16 Février 2023	VENDREDI 17 Février 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE SEMOULE DU COUSCOUS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA FRITES
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	ORANGE
LUNDI 20 Février 2023	MARDI 21 Février 2023	MERCREDI 22 Février 2023	JEUDI 23 Février 2023	VENDREDI 24 Février 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	CRÊPES AU FROMAGE LÉGUMES POTÉE NATURE D'UZEL	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE BIO
VACHE QUI RIT BIO POMME	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	CLÉMENTINE
			AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	

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.