






























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 FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR PERSILLÉ COMTÉ DE CLÉRON  CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF MODE  POLENTA AU LAIT CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	<i>c'est la Chandeleur!</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  GRILLADE DE PORC AUX HERBES  BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE COLIN  A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  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 CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS  DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE BIO BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  ESCALOPE A LA CRÈME  HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ 	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS RAVIOLIS A LA TOMATE COULOMMIERS 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 COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE  CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI  SAUCE CITRON ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO COOKIE D'UZEL 	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP GRATIN DE NAVETS D'UZEL  & POMMES DE TERRE D'UZEL  MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ  AUX CHAMPIGNONS FRITES FRAIDOU 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  STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS VACHE QUI RIT BIO  POMME	Carnaval de Venise  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



HVE

Edition du 03-01-2023

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
GOUDA BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CAROTTES
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	CLÉMENTINE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ CRÊPE DE LA CHANDELEUR AU CHOCOLAT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
				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	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY PURÉE BIO	ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS A LA TOMATE
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS
CAMEMBERT	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	KIWI BIO
YAOURT AROMATISÉ				
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	<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	STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	GRATIN DE NAVETS D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL	& AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	Frites
CLÉMENTINE	COOKIE D'UZEL	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
		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	Carnaval de Venise 	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS	SALADE MIXTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	POTÉE D'UZEL AU POULET	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL
VACHE QUI RIT BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RATATOUILLE BIO
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PÊCHES	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	RACLETTE DE CLÉRON
			AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	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



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 CHOU-FLEUR PERSILLÉ	SAUTÉ DE BOEUF MODE POMMES VAPEUR D'UZEL	GRILLADE DE PORC AUX HERBES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS
POMME BIO	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 LA SEMOULE BIO	SALADE PANACHÉE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG
CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	FILET DE POULET BROCOLIS	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS A 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 NAVETS PERSILLÉS D'UZEL	POIS CHICHES TORSETTES BIO	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES
CLÉMENTINE	KIWI	ORANGE	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	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE
FILET DE POULET GNOCCHIS	STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SAUTÉ DE PORC RIZ BIO	POTÉE FRANC-COMTOISE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE BIO
POMME	ORANGE	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.

Edition du 03-01-2023



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 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	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	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	BUGNES DE CARNAVAL	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	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.