

Menus S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 29 Janvier 2024	MARDI 30 Janvier 2024	MERCREDI 31 Janvier 2024	JEUDI 01 Février 2024	VENDREDI 02 Février 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>c'est la Chandeleur!</i> ROSETTE DE LYON & CORNICHON
GRILLADE DE PORC AUX HERBES PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME 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	KIWI	CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Février 2024	MARDI 06 Février 2024	MERCREDI 07 Février 2024	JEUDI 08 Février 2024	VENDREDI 09 Février 2024
BETTERAVES ROUGES	JAMBON BLANC & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	 SALADE CHINOISE
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO	ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET
PURÉE BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS
CAMEMBERT	BANANE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	KIWI	CHINOISERIE A LA POMME
YAOURT AROMATISÉ		ABRICOTS AU SIROP		
LUNDI 12 Février 2024	MARDI 13 Février 2024	MERCREDI 14 Février 2024	JEUDI 15 Février 2024	VENDREDI 16 Février 2024
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Mardi Gras</i> SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE
COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS	STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	ORANGE
LUNDI 19 Février 2024	MARDI 20 Février 2024	MERCREDI 21 Février 2024	JEUDI 22 Février 2024	VENDREDI 23 Février 2024
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	POIRE	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	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



HVE

Edition du 10-01-2024

Menus S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 29 Janvier 2024	MARDI 30 Janvier 2024	MERCREDI 31 Janvier 2024	JEUDI 01 Février 2024	VENDREDI 02 Février 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL OEUFS DURS BÉCHAMEL PETITS POIS BIO GOUDA BIO POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL COMTÉ DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS GNOCCHIS CHANTENEIGE BIO CLÉMENTINE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME BLÉ AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ KIWI	<i>c'est la Chandeleur!</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Février 2024	MARDI 06 Février 2024	MERCREDI 07 Février 2024	JEUDI 08 Février 2024	VENDREDI 09 Février 2024
BETTERAVES ROUGES SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE BIO CAMEMBERT YAOURT AROMATISÉ	JAMBON DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES BANANE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON ABRICOTS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	 SALADE CHINOISE NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS CHINOISERIE A LA POMME
LUNDI 12 Février 2024	MARDI 13 Février 2024	MERCREDI 14 Février 2024	JEUDI 15 Février 2024	VENDREDI 16 Février 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE CLÉMENTINE	<i>Mardi Gras</i> SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE BIO BUGNES DE CARNAVAL	COEUR DE SCAROLE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL MINI CABRETTE POMME	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL COMTÉ BIO DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS FRAIDOU ORANGE
LUNDI 19 Février 2024	MARDI 20 Février 2024	MERCREDI 21 Février 2024	JEUDI 22 Février 2024	VENDREDI 23 Février 2024
<i>Menu Végétarien</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO VACHE QUI RIT BIO POMME	SALADE MIXTE HACHIS PARMENTIER D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO RONDELÉ BIO COMPOTE DE PÊCHES	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL MINI BABYBEL BIO GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL RATATOUILLE NIÇOISE 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.



S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI
29 Janvier 2024

SALADE
DE
PÂTES D'UZEL

GRILLADE DE PORC
AUX
HERBES
PETITS POIS BIO

POMME BIO

MARDI
30 Janvier 2024

SALADE
DE
HARICOTS VERTS

ESCALOPE DE DINDE
AU JUS
CHOU-FLEUR

BANANE

MERCREDI
31 Janvier 2024

VELOUTÉ
DE
LÉGUMES D'UZEL

BOEUF BRAISÉ
AUX
OIGNONS
GNOCCHIS

CLÉMENTINE

JEUDI
01 Février 2024

CHOU ROUGE D'UZEL
EN SALADE

FILET DE POULET
BLÉ
AUX PETITS LÉGUMES

KIWI

VENDREDI
02 Février 2024

SALADE TEXAS

STEAK HACHÉ
AU JUS
TRIO DE LÉGUMES
D'UZEL

ORANGE

LUNDI
05 Février 2024

BETTERAVES ROUGES

CHIPOLATAS
DE FRANCHE-COMTÉ
AU JUS
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES

POMME

MARDI
06 Février 2024

JAMBON BLANC
&
CORNICHON

SAUCISSE
AUX
LENTILLES
D'UZEL

BANANE

MERCREDI
07 Février 2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
VINAIGRETTE

CHILI D'UZEL
AU
SOJA BIO
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT

ABRICOTS AU SIROP

JEUDI
08 Février 2024

TABOULÉ D'UZEL
A
LA SEMOULE BIO

ESCALOPE DE VOLAILLE
AU JUS
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS

KIWI

VENDREDI
09 Février 2024

SALADE
DE
HARICOTS VERTS

NOUILLES SAUTÉES
AU
POULET

CHINOISERIE
A
LA POMME

LUNDI
12 Février 2024

CÉLERI VINAIGRETTE
D'UZEL

COUSCOUS MERGUEZ
SEMOULE
DU
COUSCOUS

CLÉMENTINE

MARDI
13 Février 2024

CHOU BLANC D'UZEL
EN SALADE

STEAK HACHÉ
AU JUS
POMMES VAPEUR
D'UZEL

KIWI

MERCREDI
14 Février 2024

COEUR DE SCAROLE

NUGGETS DE VOLAILLE
&
KETCHUP
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL

POMME

JEUDI
15 Février 2024

BETTERAVES ROUGES

SAUCISSE
DE TOULOUSE
AU JUS
TRIO CAROTTES COURGETTES
&
POMMES DE TERRE D'UZEL

POIRE

VENDREDI
16 Février 2024

CHOU-FLEUR
EN
SALADE

POULET RÔTI
AU JUS
GNOCCHIS

ORANGE

LUNDI
19 Février 2024

CHOU BLANC D'UZEL
EN
SALADE

ESCALOPE DE DINDE
AU JUS
TORSETTES BIO

POMME

MARDI
20 Février 2024

SALADE MIXTE

STEAK HACHÉ
AU JUS
PETITS POIS BIO
A
L'ÉCHALOTE & PERSIL

POIRE

MERCREDI
21 Février 2024

SALADE
DE
HARICOTS VERTS

FILET DE POULET
RIZ BIO

COMPOTE
DE
PÊCHES

JEUDI
22 Février 2024

BETTERAVES ROUGES
BIO

SAUTÉ DE PORC
CAROTTES COURGETTES
POMMES DE TERRE D'UZEL
A L'ANCIENNE

ORANGE

VENDREDI
23 Février 2024

LENTILLES
EN
SALADE

SAUTÉ DE BOEUF
PROVENÇAL
RATATOUILLE NIÇOISE

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 10-01-2024



S05 à S08 du 29 Janvier au 23 Février 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 29 Janvier 2024	MARDI 30 Janvier 2024	MERCREDI 31 Janvier 2024	JEUDI 01 Février 2024	VENDREDI 02 Février 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
OEUFS DURS BÉCHAMEL PETITS POIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE GNOCCHIS	POIS CHICHES 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	KIWI	CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Février 2024	MARDI 06 Février 2024	MERCREDI 07 Février 2024	JEUDI 08 Février 2024	VENDREDI 09 Février 2024
BETTERAVES ROUGES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE CHINOISE
OMELETTE PURÉE BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	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	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ANANAS
YAOURT AROMATISÉ	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	KIWI	CHINOISERIE A LA POMME
LUNDI 12 Février 2024	MARDI 13 Février 2024	MERCREDI 14 Février 2024	JEUDI 15 Février 2024	VENDREDI 16 Février 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	CHOU-FLEUR EN SALADE
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS	FILET DE HOKI POCHÉ ÉPINARDS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE GNOCCHIS
MAMIROLLE	FROMAGE BLANC NATURE BIO	MINI CABRETTE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU
CLÉMENTINE	BUGNES DE CARNAVAL	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	ORANGE
LUNDI 19 Février 2024	MARDI 20 Février 2024	MERCREDI 21 Février 2024	JEUDI 22 Février 2024	VENDREDI 23 Février 2024
CHOU BLANC D'UZEL ENSALADE	SALADE MIXTE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE	LENTILLES EN SALADE
POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES PURÉE	FILET DE COLIN AUX OLIVES RIZ BIO	CAKE D'UZEL AUX OLIVES CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
VACHE QUI RIT BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	MINI BABYBEL BIO	RACLETTE DE CLÉRON
POMME	POIRE	COMPOTE DE PÊCHES	GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	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.