


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 <i>BUGNES DE CARNAVAL</i> | MINI CABRETTE | COMTÉ BIO DE CLÉRON | FRAIDOU |
| CLÉMENTINE | | 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 COEUR



Edition du 10-01-2024
HVE

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 TORSSETTES 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.



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.