




























# Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 27 Février 2023	MARDI 28 Février 2023	MERCREDI 01 Mars 2023	JEUDI 02 Mars 2023	VENDREDI 03 Mars 2023
CHOU ROUGE D'UZEL  EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE  SAUCE MOUTARDE <b>POMMES PERSILLÉES BIO</b>  <b>COMTÉ BIO</b>  DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES	ROSETTE DE LYON & CORNICHON  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE ÉPINARDS  <b>CAMEMBERT BIO</b>  MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  FILET DE POULET BROCOLIS  MAMIROLLE   <b>BANANE BIO</b>	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL  COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE  PETIT LOUIS  <b>ORANGE BIO</b>	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES  FILET DE COLIN  SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  <b>FROMAGE BLANC NATURE BIO</b>  KIWI
LUNDI 06 Mars 2023	MARDI 07 Mars 2023	MERCREDI 08 Mars 2023	JEUDI 09 Mars 2023	VENDREDI 10 Mars 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  POISSON A LA BORDELAISE  <b>PURÉE BIO</b>  <b>VACHE QUI RIT</b>  <b>BIO</b>  CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CHOUX  D'UZEL  HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE <b>RIZ BIO</b> D'ACCOMPAGNEMENT  SAINT VERNIER DE CLÉRON  YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER <b>BIO</b>  CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS <b>CHOU-FLEUR BIO</b> PERSILLÉ  EMMENTAL  POIRE	SALADE MIXTE  LASAGNES DE BOEUF  YAOURT DE MAMIROLLE  NATURE SUCRÉ  TARTE FLAN  D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP <b>CAROTTES BIO</b> PERSILLÉES  <b>EDAM BIO</b>  <b>BANANE BIO</b>
LUNDI 13 Mars 2023	MARDI 14 Mars 2023	MERCREDI 15 Mars 2023	JEUDI 16 Mars 2023	VENDREDI 17 Mars 2023
LENTILLES EN SALADE  SAUTÉ DE DINDE  AUX CHAMPIGNONS <b>HARICOTS VERTS BIO</b> PERSILLÉS  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  <b>KIWI BIO</b>	CRÊPE AU FROMAGE  RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR  AUX ÉPICES <b>PETITS POIS BIO</b> A L'ÉCHALOTE & PERSIL  BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON  POMME	BETTERAVES ROUGES  FILET DE HOKI  SAUCE AUREOLE <b>PENNES RIGATE BIO</b>  FRAIDOU  FLAN NAPPÉ	<div>  </div> SALADE COLESLAW  D'UZEL  RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL  & FRITES  LAIT FRAISE DE MAMIROLLE   APPLE CAKE D'UZEL 	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON  <b>RAVIOIS</b> DE <b>LÉGUMES BIO</b>  CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL  OEUF A LA NEIGE
LUNDI 20 Mars 2023	MARDI 21 Mars 2023	MERCREDI 22 Mars 2023	JEUDI 23 Mars 2023	VENDREDI 24 Mars 2023
CHOU-FLEUR EN SALADE  TARTIFLETTE D'UZEL  <b>YAOURT DE MAMIROLLE</b>  <b>BIO SUCRÉ</b>  <b>POMME BIO</b>	TABOULÉ D'UZEL  BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS <b>CAROTTES BIO</b> A LA CRÈME  <b>COMTÉ DE CLÉRON</b>  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE AUX <b>PÂTES BIO</b>  GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS  <b>MINI BABYBEL BIO</b>  COMPOTE POMME FRAMBOISE	CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL  CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ  <b>CAMEMBERT BIO</b>  CHOUQUETTES	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  <b>SAINT MÔRET BIO</b>  BANANE

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 25-01-202.



## Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023

### Primaire (Na) sans porc

LUNDI 27 Février 2023	MARDI 28 Février 2023	MERCREDI 01 Mars 2023	JEUDI 02 Mars 2023	VENDREDI 03 Mars 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE ÉPINARDS	FILET DE POULET BROCOLIS	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE BIO
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	ORANGE BIO	KIWI
LUNDI 06 Mars 2023	MARDI 07 Mars 2023	MERCREDI 08 Mars 2023	JEUDI 09 Mars 2023	VENDREDI 10 Mars 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE OLIVIER BIO	SALADE MIXTE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	SAUCISSES DE DINDE AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	LASAGNES DE BOEUF	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO	SAINT VERNIER DE CLÉRON	EMMENTAL	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	EDAM BIO
CLÉMENTINE	YAOURT AUX FRUITS	POIRE	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE BIO
LUNDI 13 Mars 2023	MARDI 14 Mars 2023	MERCREDI 15 Mars 2023	JEUDI 16 Mars 2023	VENDREDI 17 Mars 2023
LENTILLES EN SALADE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL	SOUPE DE POTIRON
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	OMELETTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI SAUCE AURORE PENNES RIGATE BIO	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL & FRITES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
KIWI BIO	POMME	FLAN NAPPÉ	APPLE CAKE D'UZEL	OEUF A LA NEIGE
LUNDI 20 Mars 2023	MARDI 21 Mars 2023	MERCREDI 22 Mars 2023	JEUDI 23 Mars 2023	VENDREDI 24 Mars 2023
CHOU-FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TARTIFLETTE D'UZEL AU POULET	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	CAMEMBERT BIO	SAINT MÔRET BIO
POMME BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHOUQUETTES	BANANE

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 25-01-202.  
HVE