



# Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALAMI	<i>Menu Végétarien</i>
STEAK HACHÉ BIO AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT PAULIN	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
<b>LUNDI 09 Janvier 2023</b>	<b>MARDI 10 Janvier 2023</b>	<b>MERCREDI 11 Janvier 2023</b>	<b>JEUDI 12 Janvier 2023</b>	<b>VENDREDI 13 Janvier 2023</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i>	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MÔRET BIO	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
<b>LUNDI 16 Janvier 2023</b>	<b>MARDI 17 Janvier 2023</b>	<b>MERCREDI 18 Janvier 2023</b>	<b>JEUDI 19 Janvier 2023</b>	<b>VENDREDI 20 Janvier 2023</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>	SOUPE DE POTIRON	 <b>SALADE CHINOISE</b> <b>NOUILLES SAUTÉES AU POULET</b> <b>YAOURT DE MAMIROLLE À LA MANGUE</b> <b>CHINOISERIE À LA POMME</b>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TABOULÉ D'UZEL	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	<i>Nouvel An Chinois</i>	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME BIO DE CLÉRON	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		COMTÉ BIO
OEUF A LA NEIGE	VACHE QUI RIT BIO	COMPOTE DE POMMES BIO		DE CLÉRON
<b>LUNDI 23 Janvier 2023</b>	<b>MARDI 24 Janvier 2023</b>	<b>MERCREDI 25 Janvier 2023</b>	<b>JEUDI 26 Janvier 2023</b>	<b>VENDREDI 27 Janvier 2023</b>
<i>Menu Végétarien</i>	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	COLOMBO DE PORC RIZ	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINTE-PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
MUNSTER	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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



Label  
Rouge

Edition du 30-11-2022

HVE



# Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
STEAK HACHÉ BIO AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS GNOCCHIS	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT PAULIN	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU F ROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO	BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MÔRET BIO	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	 <b>SALADE CHINOISE</b> <b>NOUILLES SAUTÉES AU POULET</b> <b>YAOURT DE MAMIROLLE À LA MANGUE</b> <b>CHINOISERIE À LA POMME</b>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES		COMTÉ BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO		POIRE
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SAINT-PAULIN BIO	GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL
MUNSTER CLÉMENTINE	CAMEMBERT POMME	PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PETIT NOVA FRUIT BIO 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.



## Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
STEAK HACHÉ BIO AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRILLADE DE PORC AU JUS GNOCCHIS	SAUTÉ DE DINDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	BOEUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE RATATOUILLE BIO & RIZ	JAMBON BLANC FROID POMMES PERSILLÉES D'UZEL
POMME	CLÉMENTINE	POIRE	SALADE DE FRUITS	BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PÂTES BIO	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERİ VINAIGRETTE D'UZEL
SAUTÉ DE POULET AU JUS SEMOULE BIO	BOEUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BROCOLIS	JAMBON BRAISÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE FRITES
COCKTAIL DE FRUITS	BIO	BANANE BIO	COMPOTE DE FRUITS	KIWI
KIWI	KIWI			
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
KIWI	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO	CHINOISERIE A LA POMME	POIRE
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
CÉLERİ VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS BLANCS
STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES BIO	JAMBON BLANC FROID CHOU-FLEUR	COLOMBO DE PORC RIZ	RÔTI DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE POULET CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE
CLÉMENTINE	POMME	COMPOTE POMME BANANE	POMME CUITE	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.



# Menus S01 à S04 du 02 Janvier au 27 Janvier 2023

## Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 02 Janvier 2023	MARDI 03 Janvier 2023	MERCREDI 04 Janvier 2023	JEUDI 05 Janvier 2023	VENDREDI 06 Janvier 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RAPÉ DE L'ENIL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE GNOCCHIS	TORTILLA OIGNONS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE BIO & RIZ	COQUILLETTES BIO TOMATE & SOJA BIO
CAMEMBERT	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	FONDU CROCLAIT	SAINT-PAULIN	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	CLÉMENTINE	POIRE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	BANANE
LUNDI 09 Janvier 2023	MARDI 10 Janvier 2023	MERCREDI 11 Janvier 2023	JEUDI 12 Janvier 2023	VENDREDI 13 Janvier 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE AUX PÂTES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
FILET DE COLIN SAUCE AURORE SEMOULE BIO	CAKE D'UZEL AUX OLIVES PETITS POIS BIO	OEufs DURS BÉCHAMEL BROCOLIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE FRITES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	EDAM BIO	COULOMMIERS	SAINT MÔRET BIO	MAMIROLLE
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	BANANE BIO	TARTE D'UZEL AU CITRON	KIWI
LUNDI 16 Janvier 2023	MARDI 17 Janvier 2023	MERCREDI 18 Janvier 2023	JEUDI 19 Janvier 2023	VENDREDI 20 Janvier 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	SALADE CHINOISE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE NOUILLES ASIATIQUES	CASSOLETTE DE MOULES CRÉMÉE ET CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME BIO DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
OEUF A LA NEIGE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE POMMES BIO	CHINOISERIE A LA POMME	POIRE
LUNDI 23 Janvier 2023	MARDI 24 Janvier 2023	MERCREDI 25 Janvier 2023	JEUDI 26 Janvier 2023	VENDREDI 27 Janvier 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE POMMES PERSILLÉES BIO	POISSON PANÉ CITRON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE RIZ	POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OEufs A LA BASQUAISE CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE
MUNSTER	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ NATURE	SAINT-PAULIN BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
CLÉMENTINE	POMME	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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.