

# Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Février 2025	MARDI 25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
CRÊPE AU FROMAGE  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  FONDU CROCLAIT BIO  COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS  COMTÉ DE CLÉRON  ŒUF A LA NEIGE	CROISSON EMMENTAL  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO  CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE  EDAM BIO  FLAN NAPPÉ	<i>Mardi Gras</i> CHOU-FLEUR EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE  YAOURT NATURE SUCRÉ  <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG  PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO  FRAIDOU  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL  FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS  GOUDA BIO  COOKIE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS  PENNES CARBONARA D'UZEL  MAMIROLLE  ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  EMMENTAL BIO  CRÈME DESSERT CARAMEL	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POIRE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  RACLETTE DE CLÉRON  POMME	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL  VELOUTÉ FRUITS  <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CŒUR DE SCAROLE  CHOUROUTE GARNIE  MUNSTER  ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS  CAMEMBERT  POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  RONDELÉ BIO  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS  PETIT LOUIS  ORANGE	<i>St. Patrick</i> SALADE COLESLAW D'UZEL RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  TOMME BIO DE CLÉRON  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



Nouvelle recette

# Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Février 2025	MARDI25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
CRÊPE AU FROMAGE  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  FONDU CROCLAIT BIO  COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS  COMTÉ DE CLÉRON  ŒUF A LA NEIGE	CROISSILLON EMMENTAL  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO  SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE  EDAM BIO  FLAN NAPPÉ	<i>Mardi Gras</i> CHOU-FLEUR EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE  YAOURT NATURE SUCRÉ  <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG  PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO  FRAIDOU  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL  FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS  GOUDA BIO  COOKIE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS  PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL  MAMIROLLE  ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE  JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  EMMENTAL BIO  CRÈME DESSERT CAMEL	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POIRE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  RACLETTE DE CLÉRON  POMME	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL  VELOUTÉ FRUITS  <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CŒUR DE SCAROLE  CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  MUNSTER  ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS  CAMEMBERT  POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  RONDELÉ BIO  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS  PETIT LOUIS  ORANGE	<i>St. Patrick</i> SALADE COLESLAW D'UZEL RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  TOMME BIO DE CLÉRON  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 S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

## Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 24 Février 2025	MARDI25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
BETTERAVES ROUGES  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  POMME	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ  CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE HARICOTS COCOS AU JUS  POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS  BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO  CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BROCOLIS  KIWI	CHOU-FLEUR EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE  POMME	SALADE ICEBERG  STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE BIO  POIRE	SALADE MIXTE  SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES  BANANE	SALADE DE HARICOTS VERTS  ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES RIGATE  ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE  JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES  POIRE	BETTERAVES ROUGES  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR PERSILLÉ  BANANE	CŒUR DE SCAROLE  PALETTE BRAISÉE CHOUROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL  ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES  ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS  POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  KIWI	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS  ORANGE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE  FILET DE POULET FRITES  POIRE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  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.