

# Menus S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Mars 2025	MARDI 25 Mars 2025	MERCREDI 26 Mars 2025	JEUDI 27 Mars 2025	VENDREDI 28 Mars 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	RADIS BEURRE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP BANANE
LUNDI 31 Mars 2025	MARDI 01 Avril 2025	MERCREDI 02 Avril 2025	JEUDI 03 Avril 2025	VENDREDI 04 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAV CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	CRÊPE AU FROMAGE POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ŒUF A LA NEIGE	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE
LUNDI 07 Avril 2025	MARDI 08 Avril 2025	MERCREDI 09 Avril 2025	JEUDI 10 Avril 2025	VENDREDI 11 Avril 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ GALETTE BRETONNE	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE COULOMMIERS POIRE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CŒUR DE SCAROLE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO MAMIROLLE COOKIE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ BANANE
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>Menu à thème Pâques</b> <b>JEUDI 17 Avril</b></p> <p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE &amp; CORNICHON SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL &amp; CHOCOLAT PÂQUES</p> </div>	VENDREDI 18 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE		SALADE OLIVIER FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FLAN NAPPÉ

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 S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 24 Mars 2025	MARDI 25 Mars 2025	MERCREDI 26 Mars 2025	JEUDI 27 Mars 2025	VENDREDI 28 Mars 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	RADIS BEURRE
FILET DE POULET AU THYM PURÉE	GALETTE CHÈVRE TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	CANCOILLOTTE IGP
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE		BANANE
LUNDI 31 Mars 2025	MARDI 01 Avril 2025	MERCREDI 02 Avril 2025	JEUDI 03 Avril 2025	VENDREDI 04 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	ŒUF A LA NEIGE	POIRE
LUNDI 07 Avril 2025	MARDI 08 Avril 2025	MERCREDI 09 Avril 2025	JEUDI 10 Avril 2025	VENDREDI 11 Avril 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE TORSETTES BIO	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE	FONDU CARRÉ
GALETTE BRETONNE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL	BANANE
LUNDI 14 Avril 2025	MARDI 15 Avril 2025	MERCREDI 16 Avril 2025	 <p style="text-align: center;"><i>Menu à thème Pâques</i> <b>JEUDI 17 Avril</b></p>	VENDREDI 18 Avril 2025
<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PÂTES D'UZEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE OLIVIER
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE FRITES	QUENELLES SAUCE AURORE BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL & CHOCOLAT PÂQUES	FLAN NAPPÉ

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 S13 à S16 du 24 Mars 2025 au 18 Avril 2025 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

<b>LUNDI</b> 24 Mars 2025	<b>MARDI</b> 25 Mars 2025	<b>MERCREDI</b> 26 Mars 2025	<b>JEUDI</b> 27 Mars 2025	<b>VENDREDI</b> 28 Mars 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  KIWI	SALADE PANACHÉE  SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE DE PÂTES D'UZEL  LENTILLES AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE  POIRE	RADIS  CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  BANANE
<b>LUNDI</b> 31 Mars 2025	<b>MARDI</b> 01 Avril 2025	<b>MERCREDI</b> 02 Avril 2025	<b>JEUDI</b> 03 Avril 2025	<b>VENDREDI</b> 04 Avril 2025
LENTILLES EN SALADE  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE POULET JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES  ANANAS AU SIROP	SALADE MIXTE  ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETES  ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS  ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL  POIRE
<b>LUNDI</b> 07 Avril 2025	<b>MARDI</b> 08 Avril 2025	<b>MERCREDI</b> 09 Avril 2025	<b>JEUDI</b> 10 Avril 2025	<b>VENDREDI</b> 11 Avril 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE  PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES  KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO  ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES  POIRE	LENTILLES EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  POMME	CŒUR DE SCAROLE  JAMBON BLANC FROID TORSETTES BIO  POIRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT  BANANE
<b>LUNDI</b> 14 Avril 2025	<b>MARDI</b> 15 Avril 2025	<b>MERCREDI</b> 16 Avril 2025	<b>JEUDI</b> 17 Avril 2025	<b>VENDREDI</b> 18 Avril 2025
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  POIRE	SALADE DE HARICOTS VERTS  STEAK HACHÉ AU JUS FRITES  COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS  BANANE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  KIWI	LENTILLES EN SALADE  GNOCCHIS A LA TOMATE  COMPOTE DE FRUITS

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.