




























# Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 29 Décembre 2025	MARDI 30 Décembre 2025	MERCREDI 31 Janvier 2025	JEUDI 1er Janvier 2026	VENDREDI 02 Janvier 2026
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL		SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ  AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL		BŒUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME GRISE	YAOURT DE MAMIROLLE  NATURE SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON 		CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL		BANANE
LUNDI 05 Janvier 2026	MARDI 06 Janvier 2026	MERCREDI 07 Janvier 2026	JEUDI 08 Janvier 2026	VENDREDI 09 Janvier 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE 	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW  D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE 
CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS 	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE 
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE  POMME PÊCHE HVE	 GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE
LUNDI 12 Janvier 2026	MARDI 13 Janvier 2026	MERCREDI 14 Janvier 2026	JEUDI 15 Janvier 2026	VENDREDI 16 Janvier 2026
CAROTTES RÂPÉES  D'UZEL A L'ORANGE	SALAMI	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN  SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR PERSILLÉ	VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON 	TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
ÉCLAIR VANILLE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL 	FONDU CARRÉ
				CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 19 Janvier 2026	MARDI 20 Janvier 2026	MERCREDI 21 Janvier 2026	JEUDI 22 Janvier 2026	VENDREDI 23 Janvier 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE GNOCCHIS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES & MAYONNAISE	ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS 	ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE  D'UZEL	FILET DE POISSON  NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS		TOMME BIO  DE CLÉRON
CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PARISIEN  D'UZEL	COMPOTE  POMME ABRICOT HVE	ORANGE

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





CERTIFICATION  
AGRICULTURE BIO  
NIVEAU 2



Nouvelle  
recette

# Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 29 Décembre 2025	MARDI 30 Décembre 2025	MERCREDI 31 Janvier 2025	JEUDI 1er Janvier 2026	VENDREDI 02 Janvier 2026
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL		SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS LENTILLES AU JUS		BŒUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME GRISE	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON		CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL		BANANE
LUNDI 05 Janvier 2026	MARDI 06 Janvier 2026	MERCREDI 07 Janvier 2026	JEUDI 08 Janvier 2026	VENDREDI 09 Janvier 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	 GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE
LUNDI 12 Janvier 2026	MARDI 13 Janvier 2026	MERCREDI 14 Janvier 2026	JEUDI 15 Janvier 2026	VENDREDI 16 Janvier 2026
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR PERSILLÉ	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
ÉCLAIR VANILLE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 19 Janvier 2026	MARDI 20 Janvier 2026	MERCREDI 21 Janvier 2026	JEUDI 22 Janvier 2026	VENDREDI 23 Janvier 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE GNOCCHIS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES & MAYONNAISE	ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS	ASSIETTE SANS PORC DE CHARCUTERIES & CORNICHON	FILET DE POISSON NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL	TOMME BIO DE CLÉRON
CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PARISIEN D'UZEL	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE

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.

Edition du 25-11-2025



## Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 29 Décembre 2025	MARDI 30 Décembre 2025	MERCREDI 31 Janvier 2025	JEUDI 1er Janvier 2026	VENDREDI 02 Janvier 2026
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL		SALADE PANACHÉE
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU JUS	SAUCISSE AUX		BŒUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES D'UZEL		BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX
COMPOTE POMME FRAMBOISE	A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	COMPOTE DE FRUITS		CAROTTES JAUNES
ORANGE				BANANE
LUNDI 05 Janvier 2026	MARDI 06 Janvier 2026	MERCREDI 07 Janvier 2026	JEUDI 08 Janvier 2026	VENDREDI 09 Janvier 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE DE HARICOTS VERTS	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE
POMMES PERSILLÉES	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COQUILLETES BIO	POM'PIN	DU COUSCOUS
KIWI	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	CLÉMENTINE	ORANGE
LUNDI 12 Janvier 2026	MARDI 13 Janvier 2026	MERCREDI 14 Janvier 2026	JEUDI 15 Janvier 2026	VENDREDI 16 Janvier 2026
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE	SALAMI	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	STEAK HACHÉ AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOU-FLEUR PERSILLÉ	ABRICOTS AU SIROP
KIWI	POIRE	POMME	BANANE	
LUNDI 19 Janvier 2026	MARDI 20 Janvier 2026	MERCREDI 21 Janvier 2026	JEUDI 22 Janvier 2026	VENDREDI 23 Janvier 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE PANACHÉE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN FRITES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID	FILET DE POULET
GNOCCHIS	COMPOTE DE FRUITS	BROCOLIS	POMMES VAPEUR D'UZEL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CLÉMENTINE		POMME	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE

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.