































Menus S09 à S12 du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 23 Février 2026	MARDI 24 Février 2026	MERCREDI 25 Février 2026	JEUDI 26 Février 2026	VENDREDI 27 Février 2026
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU-FLEUR EN SALADE	Nouvel An Chinois  Année du Cheval de feu	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ  AU CURRY	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	COLOMBO DE PORC	SAMOUSA DE LÉGUMES	FILET DE COLIN 
CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	SAUCE CITRON BLÉ
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COMTÉ DE CLÉRON 
POMME BIO	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CLÉMENTINE	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	BANANE BIO
			A L'ANANAS ET A LA COCO	
LUNDI 02 Mars 2026	MARDI 03 Mars 2026	MERCREDI 04 Mars 2026	JEUDI 05 Mars 2026	VENDREDI 06 Mars 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL 	SALADE DE HARICOTS VERTS 
CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUMON	PENNES CARBONARA D'UZEL
EDAM BIO	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE DU COUSCOUS	SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS 	YAOURT  DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BLEUET DES PRAIRIES  	FRAIDOU	GOUDA BIO	ORANGE BIO
	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	PANNA COTTA  DE MAMIROLLE A LA VANILLE	
LUNDI 09 Mars 2026	MARDI 10 Mars 2026	MERCREDI 11 Mars 2026	JEUDI 12 Mars 2026	VENDREDI 13 Mars 2026
LENTILLES EN SALADE	ŒUF MAYONNAISE	TARTE D'UZEL 	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN 	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHOUCRUTE GARNIE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	AU PISTOU	PETITS POIS	CAROTTES D'UZEL  A LA CRÈME	MUNSTER 
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	A L'ÉCHALOTE & PERSIL	RACLETTE DE CLÉRON 	ORANGE BIO
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	VELOUTÉ FRUUX	MOUSSE CHOCOLAT	
		POMME BIO		
LUNDI 16 Mars 2026	MARDI 17 Mars 2026	MERCREDI 18 Mars 2026	JEUDI 19 Mars 2026	VENDREDI 20 Mars 2026
CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	St. Patrick 	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	SALADE COLESLAW  D'UZEL	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP 	ÉPINARDS  	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL	BROCOLIS 
POMME BIO	LIÉGEOIS	RONDELÉ BIO	FRITES	YAOURT  DE MAMIROLLE A LA VANILLE
	VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	CHEDDAR FUMÉ	POIRE BIO
			 APPLE CAKE D'UZEL	

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
HVE NIVEAU 2



Nouvelle
recette

Menus S09 à S12 du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 23 Février 2026	MARDI 24 Février 2026	MERCREDI 25 Février 2026	JEUDI 26 Février 2026	VENDREDI 27 Février 2026
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU-FLEUR EN SALADE	  SAMOUSA DE LÉGUMES NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ AU CURRY	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE		FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	RIZ BIO		COMTÉ DE CLÉRON
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON		BANANE BIO
POMME BIO	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CLÉMENTINE		
LUNDI 02 Mars 2026	MARDI 03 Mars 2026	MERCREDI 04 Mars 2026	JEUDI 05 Mars 2026	VENDREDI 06 Mars 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
EDAM BIO	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE DU COUSCOUS	ÉPINARDS	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	GOUDA BIO	ORANGE BIO
	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	
LUNDI 09 Mars 2026	MARDI 10 Mars 2026	MERCREDI 11 Mars 2026	JEUDI 12 Mars 2026	VENDREDI 13 Mars 2026
LENTILLES EN SALADE	ŒUF MAYONNAISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN AU PISTOU	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	CHOUROUTE POMMES VAPEUR D'UZEL
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUUX	RACLETTE DE CLÉRON	MUNSTER
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	ORANGE BIO
LUNDI 16 Mars 2026	MARDI 17 Mars 2026	MERCREDI 18 Mars 2026	JEUDI 19 Mars 2026	VENDREDI 20 Mars 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	 SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS		CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE BROCOLIS
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	ÉPINARDS		YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	RONDELÉ BIO		POIRE BIO
		COMPOTE POMME 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 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 23 Février 2026	MARDI 24 Février 2026	MERCREDI 25 Février 2026	JEUDI 26 Février 2026	VENDREDI 27 Février 2026
TABOULÉ D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU-FLEUR EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	COLOMBO DE PORC RIZ BIO	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	JAMBON GRILL AU JUS BLÉ
POMME BIO	2 GAUFRETTES VANILLE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE FRUITS	BANANE BIO
LUNDI 02 Mars 2026	MARDI 03 Mars 2026	MERCREDI 04 Mars 2026	JEUDI 05 Mars 2026	VENDREDI 06 Mars 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	SALADE ICEBERG	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES	SAUTÉ DE BŒUF PENNES RIGATE
COMPOTE DE FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO	BANANE	ORANGE BIO
LUNDI 09 Mars 2026	MARDI 10 Mars 2026	MERCREDI 11 Mars 2026	JEUDI 12 Mars 2026	VENDREDI 13 Mars 2026
LENTILLES EN SALADE	SALADE PANACHÉE	BETTERAVES ROUGES	PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS CHOUCROUTE POMMES VAPEUR D'UZEL
COMPOTE DE FRUITS	POIRE BIO	POMME BIO	BANANE	ORANGE BIO
LUNDI 16 Mars 2026	MARDI 17 Mars 2026	MERCREDI 18 Mars 2026	JEUDI 19 Mars 2026	VENDREDI 20 Mars 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS RIZ	FILET DE POULET FRITES	CARBONNADE DE BŒUF FLAMANDE BROCOLIS
POMME BIO	KIWI	COMPOTE POMME BANANE	PAIN D'ÉPICES	POIRE BIO

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.