

Menus S13 à S16 du 23 Mars 2026 au 17 Avril 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 23 Mars 2026	MARDI 24 Mars 2026	MERCREDI 25 Mars 2026	Menu à thème JEUDI 26 Mars 2026	VENDREDI 27 Mars 2026
ACCRAIS DE MORUE & CITRON NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO OMELETTE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO	RADIS BEURRE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES PERSILLÉES VACHE QUI RIT COMPOTE POMME PÊCHE HVE	 <i>Salade Espagnole</i> <i>Paëlla au Poisson & Riz Paëlla</i> <i>Tomme de Chèvre de Cléron</i> <i>Crème Catalane D'UZEL</i>	SALADE COLESLAW D'UZEL LASAGNES DE BŒUF SAINT MÔRET BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
LUNDI 30 Mars 2026	MARDI 31 Mars 2026	MERCREDI 01 Avril 26	Jeudi 2 Avril 2026	VENDREDI 03 Avril 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME MARMITE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE KIWI BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PÊCHE AU SIROP	 PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE PENNES CŒUR DE BLEU CRÉMEUX GÂTEAU D'UZEL AUX CAROTTES & ŒUF DE PÂQUES	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON ÉPINARDS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POIRE
LUNDI 06 Avril 2026	MARDI 07 Avril 2026	MERCREDI 08 Avril 2026	JEUDI 09 Avril 2026	VENDREDI 10 Avril 2026
CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES GOUDA BIO YAOURT VANILLE BIO	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	TABOULÉ D'UZEL NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOUX DE BRUXELLES BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL SAUMON A L'OSEILLE MACARONIS MAMIROLLE POMME	SALADE CHIRAZI D'UZEL GRILLADE DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME FONDU CROCLAIT BIO ROCHER COCO D'UZEL
LUNDI 13 Avril 2026	MARDI 14 Avril 2026	MERCREDI 15 Avril 2026	JEUDI 16 Avril 2026	VENDREDI 17 Avril 2026
SALADE COLESLAW D'UZEL BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE PRÉPAILLLOU BIO POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON FILET DE POULET AUX OIGNONS ÉPINARDS VACHE QUI RIT BIO VELOUTÉ FRUUX	SALADE MIXTE SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON CRÈME CARAMEL D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS CHANTENEIGE 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 S13 à S16 du 23 Mars 2026 au 17 Avril 2026

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 23 Mars 2026	MARDI 24 Mars 2026	MERCREDI 25 Mars 2026	Menu à thème JEUDI 26 Mars 2026	VENDREDI 27 Mars 2026
ACCRAIS DE MORUE & CITRON	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	RADIS BEURRE	 <i>Espagne</i> Salade Panachée Paëlla au Poisson & Riz Paëlla Tomme de Chèvre de Cléron Crème Catalane D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ	OMELETTE RATATOUILLE NIÇOISE	TORTILLA AUX OIGNONS POMMES PERSILLÉES		LASAGNES DE BŒUF
CHANTENEIGE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT		SAINT MÔRET BIO
ORANGE	POMME BIO	COMPOTE POMME PÊCHE HVE		 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
LUNDI 30 Mars 2026	MARDI 31 Mars 2026	MERCREDI 01 Avril 26	Jeudi 2 Avril 2026	VENDREDI 03 Avril 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	 PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE PENNES CŒUR DE BLEU CRÉMEUX GÂTEAU D'UZEL AUX CAROTTES & ŒUF DE PÂQUES	SALADE DE PÂTES D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME MARMITE DE LÉGUMES	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT		FILET DE COLIN SAUCE CITRON ÉPINARDS
RONDELÉ BIO	PETIT MOULÉ NATURE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON		YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
YAOURT AROMATISÉ	KIWI BIO	PÊCHE AU SIROP		POIRE
LUNDI 06 Avril 2026	MARDI 07 Avril 2026	MERCREDI 08 Avril 2026	JEUDI 09 Avril 2026	VENDREDI 10 Avril 2026
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL	SALADE CHIRAZI D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOUX DE BRUXELLES	SAUMON A L'OSEILLE MACARONIS	OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
GOUDA BIO	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE	MAMIROLLE	FONDU CROCLAIT BIO
YAOURT VANILLE BIO	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	POMME	ROCHER COCO D'UZEL
LUNDI 13 Avril 2026	MARDI 14 Avril 2026	MERCREDI 15 Avril 2026	JEUDI 16 Avril 2026	VENDREDI 17 Avril 2026
SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE MIXTE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE	FILET DE COLIN A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX	FILET DE POULET AUX OIGNONS ÉPINARDS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA COQUILLETES	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS
PRÉPAÏLOU BIO	CAROTTES JAUNES	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO
POIRE	CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	VELOUTÉ FRUITS	CRÈME CARAMEL D'UZEL	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 S13 à S16 du 23 Mars 2026 au 17 Avril 2026

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 23 Mars 2026	MARDI 24 Mars 2026	MERCREDI 25 Mars 2026	JEUDI 26 Mars 2026	VENDREDI 27 Mars 2026
SALADE DE POIREAUX D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	RADIS	SALADE ESPAGNOLE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE
NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ	STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES PERSILLÉES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ PAËLLA	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES VAPEUR
ORANGE	POMME BIO	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	COMPOTE POMME BANANE	BANANE
LUNDI 30 Mars 2026	MARDI 31 Mars 2026	MERCREDI 01 Avril 26	JEUDI 02 Avril 2026	VENDREDI 03 Avril 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE PANACHÉE	SALADE DE PÂTES D'UZEL
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET MARMITE DE LÉGUMES	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	STEAK HACHÉ AU JUS PENNES	FILET DE POULET AU JUS POMMES VAPEUR
POMME	KIWI BIO	PÊCHE AU SIROP	2 GAUFRETTES VANILLE	POIRE
LUNDI 06 Avril 2026	MARDI 07 Avril 2026	MERCREDI 08 Avril 2026	JEUDI 09 Avril 2026	VENDREDI 10 Avril 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE CHIRAZI D'UZEL
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	NOISETTES DE POULET AU JUS CHOUX DE BRUXELLES	STEAK HACHÉ AU JUS MACARONIS	GRILLADE DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
KIWI	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	POMME	2 GAUFRETTES CHOCOLAT
LUNDI 13 Avril 2026	MARDI 14 Avril 2026	MERCREDI 15 Avril 2026	JEUDI 16 Avril 2026	VENDREDI 17 Avril 2026
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON	SALADE MIXTE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE	RÔTI DE DINDE AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	FILET DE POULET AUX OIGNONS RIZ	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	POMME	KIWI	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.