

# Menus S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CROISSON EMMENTAL SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES CAROTTES PERSILLÉES  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  KIWI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE  FONDU CROCLAIT BIO  COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POMME BIO	RADIS BEURRE  SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO  CANCOILLOTTE IGP  CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME ÉPINARDS  SAINT MÔRET BIO  BANANE
LUNDI 27 Avril 2026	MARDI 28 Avril 2026	MERCREDI 29 Avril 2026	JEUDI 30 Avril 2026	VENDREDI 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE  ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY PENNES  EDAM BIO  FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE PIÉMONTAISE  POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  1 PETIT NOVA FRUIT BIO	SALADE ICEBERG  HACHIS PARMENTIER D'UZEL  SAINT MÔRET BIO  ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  NOISSETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE  PRÉPAILLOU BIO  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  YAOURT NATURE SUCRÉ  POMME
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL  GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POMME	 CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES KIRI BIO FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE  ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  FILET DE POISSON NAPOLITAIN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL  GOUDA BIO  BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  LASAGNES AUX LÉGUMES  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR  CAMEMBERT  POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  NOISSETTES DE POULET A LA COMTOISE PENNES  RONDELÉ BIO  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POIRE	SALADE DE RADIS  SAUTÉ DE DINDE AU CURRY PURÉE  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  AIOLI D'UZEL AU POISSON  BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE  GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ

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 BIO NIVEAU 2



Nouvelle recette

# Menus S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CROISSILLON EMMENTAL  OMELETTE SAUCE MORNAV CAROTTES PERSILLÉES  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  KIWI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE  FONDU CROCLAIT BIO  COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL  ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POMME BIO	RADIS BEURRE  SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO  CANCOILLOTTE IGP  CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME ÉPINARDS  SAINT MÔRET BIO  BANANE
LUNDI 27 Avril 2026	MARDI 28 Avril 2026	MERCREDI 29 Avril 2026	JEUDI 30 Avril 2026	VENDREDI 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE  ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY PENNES  EDAM BIO  FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE  POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  POIRE	SALADE ICEBERG  HACHIS PARMENTIER D'UZEL  SAINT MÔRET BIO  ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE  PRÉPAILLOU BIO   GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  YAOURT NATURE SUCRÉ  POMME
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL  GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POMME	 CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES  KIRI BIO FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE  ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  FILET DE POISSON NAPOLITAIN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL  GOUDA BIO  BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  LASAGNES AUX LÉGUMES  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR  CAMEMBERT  POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE PENNES  RONDELÉ BIO  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER  ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POIRE	SALADE DE RADIS  SAUTÉ DE DINDE AU CURRY PURÉE  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  AIOLI D'UZEL AU POISSON  BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE  GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ

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 S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

<b>LUNDI</b> 20 Avril 2026	<b>MARDI</b> 21 Avril 2026	<b>MERCREDI</b> 22 Avril 2026	<b>JEUDI</b> 23 Avril 2026	<b>VENDREDI</b> 24 Avril 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS PLATS	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	RADIS	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE POULET CAROTTES PERSILLÉES	GNOCCHIS A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BIO	FILET DE POULET BRUNOISE DE LÉGUMES
KIWI	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	POMME BIO	POIRE	BANANE
<b>LUNDI</b> 27 Avril 2026	<b>MARDI</b> 28 Avril 2026	<b>MERCREDI</b> 29 Avril 2026	<b>JEUDI</b> 30 Avril 2026	<b>VENDREDI</b> 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES
ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES	FILET DE POULET AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
KIWI	POIRE	ANANAS AU SIROP	2 GAUFRETTES VANILLE	POMME
<b>LUNDI</b> 04 Mai 2026	<b>MARDI</b> 05 Mai 2026	<b>MERCREDI</b> 06 Mai 2026	<b>JEUDI</b> 07 Mai 2026	<b>VENDREDI</b> 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE	FILET DE POULET CÔTES DE BETTES
POMME	KIWI	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POIRE	POMME
<b>LUNDI</b> 11 Mai 2026	<b>MARDI</b> 12 Mai 2026	<b>MERCREDI</b> 13 Mai 2026	<b>JEUDI</b> 14 Mai 2026	<b>VENDREDI</b> 15 Mai 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE RADIS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES POMMES VAPEUR	NOISETTES DE POULET AU JUS PENNES	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS	SAUTÉ DE DINDE CHOU-FLEUR PERSILLÉ	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
POMME BIO	KIWI	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	BANANE	POMME

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.