






































Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 27 Février 2023	MARDI 28 Février 2023	MERCREDI 01 Mars 2023	JEUDI 02 Mars 2023	VENDREDI 03 Mars 2023
CHOU ROUGE D'UZEL   EN SALADE ESCALOPE DE DINDE  SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO COMTÉ BIO   DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE ÉPINARDS CAMEMBERT BIO MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE POULET BROCOLIS MAMIROLLE  BANANE BIO	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES   D'UZEL COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT LOUIS ORANGE BIO	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES FILET DE COLIN  SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FROMAGE BLANC NATURE BIO KIWI
LUNDI 06 Mars 2023	MARDI 07 Mars 2023	MERCREDI 08 Mars 2023	JEUDI 09 Mars 2023	VENDREDI 10 Mars 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POISSON A LA BORDELAISE  PURÉE BIO VACHE QUI RIT  BIO CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CHOUX   D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT VERNIER DE CLÉRON   YAOURT AUX FRUITS	SALADE OLIVIER BIO CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ EMMENTAL POIRE	SALADE MIXTE LASAGNES DE BOEUF YAOURT DE MAMIROLLE  NATURE SUCRÉ TARTE FLAN  D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES EDAM BIO BANANE BIO
LUNDI 13 Mars 2023	MARDI 14 Mars 2023	MERCREDI 15 Mars 2023	JEUDI 16 Mars 2023	VENDREDI 17 Mars 2023
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE DINDE  AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI BIO	CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR   AUX ÉPICES PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES   DE CLÉRON POMME	BETTERAVES ROUGES FILET DE HOKI  SAUCE AURORE PENNES RIGATE BIO FRAIDOU FLAN NAPPÉ	 SALADE COLESLAW   D'UZEL RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL  & FRITES LAIT FRAISE DE MAMIROLLE  APPLE CAKE D'UZEL 	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL OEUF A LA NEIGE
LUNDI 20 Mars 2023	MARDI 21 Mars 2023	MERCREDI 22 Mars 2023	JEUDI 23 Mars 2023	VENDREDI 24 Mars 2023
CHOU-FLEUR EN SALADE TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE  BIO SUCRÉ POMME BIO	TABOULÉ D'UZEL BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON   FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE AUX PÂTES BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS MINI BABYBEL BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	CÉLERI RÉMOULADE   D'UZEL CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT BIO CHOUQUETTES	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL SAINT MÔRET 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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée








BLEU BLANC CŒUR
 018 01 10 00 11 11
 01 10 00 11 11



Edition du 25-01-2023
 HVE

Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 27 Février 2023	MARDI 28 Février 2023	MERCREDI 01 Mars 2023	JEUDI 02 Mars 2023	VENDREDI 03 Mars 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE POMMES PERSILLÉES BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE ÉPINARDS	FILET DE POULET BROCOLIS	COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE BIO
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	ORANGE BIO	KIWI
LUNDI 06 Mars 2023	MARDI 07 Mars 2023	MERCREDI 08 Mars 2023	JEUDI 09 Mars 2023	VENDREDI 10 Mars 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE OLIVIER BIO	SALADE MIXTE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO	SAUCISSES DE DINDE AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	LASAGNES DE BOEUF	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP CAROTTES BIO PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO	D'ACCOMPAGNEMENT	EMMENTAL	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	EDAM BIO
CLÉMENTINE	SAINT VERNIER DE CLÉRON	POIRE	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE BIO
	YAOURT AUX FRUITS			
LUNDI 13 Mars 2023	MARDI 14 Mars 2023	MERCREDI 15 Mars 2023	JEUDI 16 Mars 2023	VENDREDI 17 Mars 2023
LENTILLES EN SALADE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	<i>St. Patrick</i> SALADE COLESLAW  	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	OMELETTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI SAUCE AURORE PENNES RIGATE BIO	RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL  & FRITES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE 	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
KIWI BIO	POMME	FLAN NAPPÉ	APPLE CAKE D'UZEL 	OEUF A LA NEIGE
LUNDI 20 Mars 2023	MARDI 21 Mars 2023	MERCREDI 22 Mars 2023	JEUDI 23 Mars 2023	VENDREDI 24 Mars 2023
CHOU-FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TARTIFLETTE D'UZEL AU POULET	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS CAROTTES BIO A LA CRÈME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES ÉPINARDS	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	CAMEMBERT BIO	SAINT MÔRET BIO
POMME BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHOUQUETTES	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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC CŒUR



Edition du 25-01-2023
HVE



Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI
27 Février 2023

CHOU ROUGE D'UZEL
EN
SALADE

ESCALOPE DE DINDE
AU JUS
POMMES PERSILLÉES
BIO

COMPOTE DE POMMES

MARDI
28 Février 2023

ROSETTE DE LYON
&
CORNICHON

BOULETTES D'AGNEAU
SAUCE TOMATE
PETITS POIS CAROTTES

POIRE

MERCREDI
01 Mars 2023

SALADE DE BLÉ
A
LA PROVENÇALE

FILET DE POULET
BROCOLIS

BANANE BIO

JEUDI
02 Mars 2023

VELOUTÉ DE LÉGUMES
D'UZEL

GRILLADE DE PORC
AUX
HERBES
COQUILLETTES

ORANGE BIO

VENDREDI
03 Mars 2023

SALADE
DE
POIREAUX
D'UZEL

BAECKEOFFE
D'UZEL

KIWI

LUNDI
06 Mars 2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES
VINAIGRETTE

ESCALOPE DE DINDE
AU JUS
POMMES VAPEUR D'UZEL

CLÉMENTINE

MARDI
07 Mars 2023

PANACHÉ DE CHOUX
D'UZEL

HARICOTS ROUGES
A LA TOMATE CONCASSÉE
RIZ BIO
D'ACCOMPAGNEMENT

KIWI

MERCREDI
08 Mars 2023

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
VINAIGRETTE

CHIPOLATAS
DE FRANCHE-COMTÉ
AU JUS
CHOU-FLEUR BIO
PERSILLÉ

POIRE

JEUDI
09 Mars 2023

SALADE MIXTE

GRILLADE DE PORC
AU JUS
FUSILLI

CLÉMENTINE

VENDREDI
10 Mars 2023

PANACHÉ
DE
CRUDITÉS

SAUTÉ DE POULET
AU JUS
CAROTTES BIO
PERSILLÉES

BANANE BIO

LUNDI
13 Mars 2023

LENTILLES
EN
SALADE

ESCALOPE DE DINDE
AU JUS
HARICOTS VERTS BIO
PERSILLÉS

KIWI BIO

MARDI
14 Mars 2023

CONCOMBRE D'UZEL
VINAIGRETTE

RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR
AU JUS
PETITS POIS BIO
A L'ÉCHALOTE & PERSIL

POMME

MERCREDI
15 Mars 2023

BETTERAVES
ROUGES

STEAK HACHÉ
AU JUS
PENNES RIGATE BIO

BANANE

JEUDI
16 Mars 2023

SAUCISSON A L'AIL
&
CORNICHON

BOULETTES D'AGNEAU
SAUCE TOMATE
FRITES

CLÉMENTINE

VENDREDI
17 Mars 2023

COEUR
DE
SCAROLE

RAVIOLIS
DE
LÉGUMES BIO

KIWI

LUNDI
20 Mars 2023

CHOU FLEUR
EN
SALADE

STEAK HACHÉ
AU JUS
POMMES VAPEUR
D'UZEL

POMME BIO

MARDI
21 Mars 2023

TABOULÉ
D'UZEL

BOEUF BRAISÉ
AUX
OIGNONS
CAROTTES BIO
PERSILLÉES

CLÉMENTINE

MERCREDI
22 Mars 2023

SALADE
AUX
PÂTES BIO

GRILLARDIN DE VEAU
AUX
HERBES
PETITS POIS

COMPOTE
POMME FRAMBOISE

JEUDI
23 Mars 2023

SALADE
DE
POIREAUX
D'UZEL

SAUTÉ DE PORC
A LA PROVENÇALE
RATATOUILLE
&
RIZ

SALADE DE FRUITS

VENDREDI
24 Mars 2023

SALADE
DE
CHAMPIGNONS
D'UZEL

RÔTI DE PORC FUMÉ
DE LONGEVILLE
POMMES PERSILLÉES
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.

Edition du 25-01-2023

Menus S09 à S12 du 27 Février au 24 Mars 2023

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 27 Février 2023	MARDI 28 Février 2023	MERCREDI 01 Mars 2023	JEUDI 02 Mars 2023	VENDREDI 03 Mars 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	TERRINE DE POISSONS	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE ÉPINARDS	CROUSTI DE POISSON BROCOLIS	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN SAUCE PRINTANIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
COMTÉ BIO DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE BIO
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	ORANGE BIO	KIWI
LUNDI 06 Mars 2023	MARDI 07 Mars 2023	MERCREDI 08 Mars 2023	JEUDI 09 Mars 2023	VENDREDI 10 Mars 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE OLIVIER BIO	SALADE MIXTE	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
POISSON A LA BORDELAISE PURÉE BIO	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ	LASAGNES AUX LÉGUMES	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO	SAINT VERNIER DE CLÉRON	EMMENTAL	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	EDAM BIO
CLÉMENTINE	YAOURT AUX FRUITS	POIRE	TARTE FLAN D'UZEL	BANANE BIO
LUNDI 13 Mars 2023	MARDI 14 Mars 2023	MERCREDI 15 Mars 2023	JEUDI 16 Mars 2023	VENDREDI 17 Mars 2023
LENTILLES EN SALADE	CRÊPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	SALADE COLESLAW D'UZEL	SOUPE DE POTIRON
CAKE D'UZEL AU THON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	OMELETTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE PENNES RIGATE BIO	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE FRITES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
KIWI BIO	POMME	FLAN NAPPÉ	APPLE CAKE D'UZEL	OEUF A LA NEIGE
LUNDI 20 Mars 2023	MARDI 21 Mars 2023	MERCREDI 22 Mars 2023	JEUDI 23 Mars 2023	VENDREDI 24 Mars 2023
CHOU-FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES CAROTTES BIO A LA CRÈME	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE ÉPINARDS	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & RIZ	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	CAMEMBERT BIO	SAINT MÔRET BIO
POMME BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CHOUQUETTES	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.