

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

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Villersexel

LUNDI 29 Décembre 2025	MARDI 30 Décembre 2025	MERCREDI 31 Janvier 2025	JEUDI 1er Janvier 2026	VENDREDI 02 Janvier 2026
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL		SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	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
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	
TOMME GRISE	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	BANANE	
COMPOTE POMME FRAMBOISE				
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 COLESLAW D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
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 BIO PORTION	FRAIDOU	YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES	MAMIROLLE
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE BIO
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 FILET DE COLIN SAUCE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE RIZ D'UZEL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	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 BIO	POMME BIO	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	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE GNOCCHIS BIO	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES & MAYONNAISE	ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS	ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE &	FILET DE POISSON NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT FERMIER BIO FRAISE	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	POMMES DE TERRE D'UZEL	TOMME BIO DE CLÉRON
CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PARISIEN D'UZEL	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE 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 privilégié 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.