

Menus S05 à S08 du 26 Janvier 2026 au 20 Février 2026

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Villersexel

LUNDI 26 Janvier 2026	MARDI 27 Janvier 2026	MERCREDI 28 Janvier 2026	JEUDI 29 Janvier 2026	VENDREDI 30 Janvier 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE 	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A LA MENTHE  GALETTE ÉPAULTE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON   COMPOTE POMME PÊCHE HVE 	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO PORTION POMME BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL  A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON   GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CŒUR DE SCAROLE FILET DE HOKI  A LA BASQUAISE RATATOUILLE & RIZ CANCOILLOTTE IGP  BANANE BIO
LUNDI 02 Février 2026	MARDI 03 Février 2026	MERCREDI 04 Février 2026	JEUDI 05 Février 2026	VENDREDI 06 Février 2026
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE OMELETTE SAUCE MORNAY BROCOLIS  TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE BIO	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET  SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL VACHE QUI RIT BIO  ORANGE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS MERGUEZ  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL BIO POIRE BIO	<i>la Chandelier!</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  FILET DE POISSON  NAPOLITAIN ÉPINARDS  TOMME BIO  DE CLÉRON CRÊPE AU SUCRE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT  DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 09 Février 2026	MARDI 10 Février 2026	MERCREDI 11 Février 2026	JEUDI 12 Février 2026	VENDREDI 13 Février 2026
FEUILLETÉ AU FROMAGE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES POMME BIO	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE PATATE DOUCE COULOMMIERS CLÉMENTINE	CHOU-FLEUR EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ PALET BRETON  D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON  COMPOTE POMME FRAISE	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE D'UZEL A LA TOMATE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL MAMIROLLE  BANANE BIO
LUNDI 16 Février 2026	MARDI 17 Février 2026	MERCREDI 18 Février 2026	JEUDI 19 Février 2026	VENDREDI 20 Février 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT ORANGE BIO	<i>Mardi Gras</i> PANACHÉ DE CHOUX  D'UZEL STEAK HACHÉ  SAUCE A L'ÉCHALOTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CAMEMBERT BIO PORTION BUGNES DE CARNAVAL	SALADE DE PÂTES D'UZEL RÔTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS  PETIT LOUIS COUCHER DE SOLEIL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES DÉLICE EMMENTAL POIRE BIO	SALADE OLIVIER FILET DE HOKI  A L'OSEILLE ÉPINARDS  COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE DE POMMES 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.



Produit
local



Légumes
frais



Pâtisserie
Maison



Pêche
durable

Viande
française



Origine
protégée



BLEU
BLANC
CŒUR



HVE



CERTIFICATION
D'ORIGINE
NIVEAU 2



Nouvelle
recette