

Menus S09 à S12 du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Villersexel

LUNDI 23 Février 2026	MARDI 24 Février 2026	MERCREDI 25 Février 2026	JEUDI 26 Février 2026	VENDREDI 27 Février 2026
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU-FLEUR EN SALADE	Nouvel An Chinois  Année du Cheval de feu SAMOUSA DE LÉGUMES NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	PANACHÉ DE CRUDITÉS
STEAK HACHÉ AU CURRY	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	COLOMBO DE PORC RIZ BIO		FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON		COMTÉ DE CLÉRON
RONDELÉ BIO	FONDU CROCLAIT BIO	CLÉMENTINE		BANANE BIO
POMME BIO	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>			
LUNDI 02 Mars 2026	MARDI 03 Mars 2026	MERCREDI 04 Mars 2026	JEUDI 05 Mars 2026	VENDREDI 06 Mars 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALAMI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS	PENNES CARBONARA D'UZEL
EDAM BIO	JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	SEMOULE DU COUSCOUS	GOUDA BIO	YAOURT FERMIER BIO FRAISE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	FRAIDOU	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ORANGE BIO
	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	POIRE BIO		
LUNDI 09 Mars 2026	MARDI 10 Mars 2026	MERCREDI 11 Mars 2026	JEUDI 12 Mars 2026	VENDREDI 13 Mars 2026
LENTILLES EN SALADE	ŒUF MAYONNAISE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CRUDITÉS	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN AU PISTOU	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	CHOUCRUTE GARNIE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES VAPEUR	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	MUNSTER
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	VELOUTÉ FRUUX	RACLETTE DE CLÉRON	ORANGE BIO
CRÈME DESSERT CARAMEL	POIRE BIO	POMME BIO	MOUSSE CHOCOLAT	
LUNDI 16 Mars 2026	MARDI 17 Mars 2026	MERCREDI 18 Mars 2026	JEUDI 19 Mars 2026	VENDREDI 20 Mars 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	St. Patrick  SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS		CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE BROCOLIS
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP	RONDELÉ BIO		YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES
POMME BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE		POIRE 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.