

# Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 24 Février 2025	MARDI 25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
CRÊPE AU FROMAGE  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  FONDU CROCLAIT BIO  COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR EN SALADE  ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE RIZ  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS  COMTÉ DE CLÉRON  ŒUF A LA NEIGE	CROISSILLON EMMENTAL  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO  CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE  EDAM BIO  FLAN NAPPÉ	<i>Mardi Gras</i> CHOU-FLEUR EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE  YAOURT NATURE SUCRÉ  <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG  PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO  FRAIDOU  POIRE	SALADE COLESLAW D'UZEL  FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS  GOUDA BIO  COOKIE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS  PENNES CARBONARA D'UZEL  MAMIROLLE  ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  EMMENTAL BIO  CRÈME DESSERT CARAMEL	PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POIRE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  RACLETTE DE CLÉRON  POMME	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL  VELOUTÉ FRUITS  <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CŒUR DE SCAROLE  CHOUCROUTE GARNIE  MUNSTER  ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS  CAMEMBERT  POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  RONDELÉ BIO  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE OLIVIER  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS  PETIT LOUIS  ORANGE	<i>St. Patrick</i> SALADE COLESLAW D'UZEL RAGOUT IRLANDAIS D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  TOMME BIO DE CLÉRON  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.