

















Menus S01 à S04 du 30 Décembre 2025 au 24 Janvier 2025



Primaire (N) 5 composants

LUNDI 30 Décembre 2024	MARDI 31 Décembre 2024	MERCREDI 01 Janvier 2025	JEUDI 02 Janvier 2025	VENDREDI 03 Janvier 2025
CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ  AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL YAOURT DE MAMIROLLE  NATURE SUCRÉ POMME 		POTAGE PERSIL  FILET DE COLIN  A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON  RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL BANANE
LUNDI 06 Janvier 2025	MARDI 07 Janvier 2025	MERCREDI 08 Janvier 2025	JEUDI 09 Janvier 2025	VENDREDI 10 Janvier 2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS  DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO KIWI	CHOU-FLEUR EN SALADE OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES  A L'ÉCHALOTE CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG COQUILLETES BIO  AUX POIS & FÈVES BIO FRAIDOU COMPOTE DE PÊCHES	SALADE COLESRAW D'UZEL  POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS  YAOURT NATURE SUCRÉ  GALETTE DES ROIS D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS MAMIROLLE  ORANGE
LUNDI 13 Janvier 2025	MARDI 14 Janvier 2025	MERCREDI 15 Janvier 2025	JEUDI 16 Janvier 2025	VENDREDI 17 Janvier 2025
SALADE DE RIZ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO MADELEINE BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE COLIN  SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE  DE CLÉRON POMME 	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL  AUX POIRES	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 20 Janvier 2025	MARDI 21 Janvier 2025	MERCREDI 22 Janvier 2025	JEUDI 23 Janvier 2025	VENDREDI 24 Janvier 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME  GNOCCHIS YAOURT NATURE SUCRÉ POMME 	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS  PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO PRÉPAILLOU BIO  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON  ORANGE

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.

Menus S01 à S04 du 30 Décembre 2024 au 24 Janvier 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 30 Décembre 2024	MARDI 31 Décembre 2024	MERCREDI 01 Janvier 2025	JEUDI 02 Janvier 2025	VENDREDI 03 Janvier 2025
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL		POTAGE PERSIL	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS	FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ		COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME		RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	BANANE
LUNDI 06 Janvier 2025	MARDI 07 Janvier 2025	MERCREDI 08 Janvier 2025	JEUDI 09 Janvier 2025	VENDREDI 10 Janvier 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	SALADE ICEBERG	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	FRAIDOU	 GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE
		COMPOTE DE PÊCHES		
LUNDI 13 Janvier 2025	MARDI 14 Janvier 2025	MERCREDI 15 Janvier 2025	JEUDI 16 Janvier 2025	VENDREDI 17 Janvier 2025
SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i>
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	FONDU CARRÉ
				CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 20 Janvier 2025	MARDI 21 Janvier 2025	MERCREDI 22 Janvier 2025	JEUDI 23 Janvier 2025	VENDREDI 24 Janvier 2025
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	POTAGE PAYSAN	<i>Menu Végétarien</i>
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	PRÉPAILLOU BIO	QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	TOMME BIO DE CLÉRON
				ORANGE

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.

Menus S01 à S04 du 30 Décembre 2024 au 24 Janvier 2025

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 30 Décembre 2024	MARDI 31 Décembre 2024	MERCREDI 01 Janvier 2025	JEUDI 02 Janvier 2025	VENDREDI 03 Janvier 2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL		POTAGE PERSIL	SALADE DE RIZ D'UZEL
CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		FILET DE COLIN A LA CRÈME FLAGEOLETS PERSILLÉS	ŒUFS MAYONNAISE BRUNOISE DE LÉGUMES
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ		COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME		RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	BANANE
LUNDI 06 Janvier 2025	MARDI 07 Janvier 2025	MERCREDI 08 Janvier 2025	JEUDI 09 Janvier 2025	VENDREDI 10 Janvier 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESRAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CRÊPES AU FROMAGE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE DE PÊCHES	GALETTE DES ROIS D'UZEL	MAMIROLLE
				ORANGE
LUNDI 13 Janvier 2025	MARDI 14 Janvier 2025	MERCREDI 15 Janvier 2025	JEUDI 16 Janvier 2025	VENDREDI 17 Janvier 2025
SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
TORTILLA AUX OIGNONS PÉTISSAUX A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 20 Janvier 2025	MARDI 21 Janvier 2025	MERCREDI 22 Janvier 2025	JEUDI 23 Janvier 2025	VENDREDI 24 Janvier 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	POTAGE PAYSAN	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
FILET DE HOKI SAUCE AURORE GNOCCHIS	ŒUFS A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE	CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS	HARICOTS COCOS A LA TOMATE RIZ BIO	QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	PRÉPAILLOU BIO	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	ORANGE

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.

Menus S01 à S04 du 30 Décembre 2024 au 24 Janvier 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 30 Décembre 2024	MARDI 31 Décembre 2024	MERCREDI 01 Janvier 2025	JEUDI 02 Janvier 2025	VENDREDI 03 Janvier 2025
BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL POMME		POTAGE PERSIL STEAK HACHÉ AU JUS FLAGEOLETS PERSILLÉS POIRE	SALADE PANACHÉE FILET DE POULET AU LAIT DE COCO BRUNOISE DE LÉGUMES BANANE
LUNDI 06 Janvier 2025	MARDI 07 Janvier 2025	MERCREDI 08 Janvier 2025	JEUDI 09 Janvier 2025	VENDREDI 10 Janvier 2025
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BROCOLIS KIWI	CHOU-FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE COCKTAIL DE FRUITS	SALADE ICEBERG ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETTES BIO COMPOTE DE PÊCHES	SALADE MIXTE STEAK HACHÉ AU JUS POM'PIN CLÉMENTINE	SALADE DE HARICOTS VERTS COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS ORANGE
LUNDI 13 Janvier 2025	MARDI 14 Janvier 2025	MERCREDI 15 Janvier 2025	JEUDI 16 Janvier 2025	VENDREDI 17 Janvier 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO POIRE
LUNDI 20 Janvier 2025	MARDI 21 Janvier 2025	MERCREDI 22 Janvier 2025	JEUDI 23 Janvier 2025	VENDREDI 24 Janvier 2025
BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES ORANGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS CLÉMENTINE	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALAMI JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES ORANGE

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.