



# 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	VENREDI 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
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	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	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE DE PÊCHES	 GALETTE DES ROIS D'UZEL	ORANGE
LUNDI 13 Janvier 2025	MARDI 14 Janvier 2025	MERCREDI 15 Janvier 2025	JEUDI 16 Janvier 2025	VENREDI 17 Janvier 2025
SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
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	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	VENREDI 24 Janvier 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	POTAGE PAYSAN	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE 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 (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 PÉTITS POIS 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.