

# Menus S13 à S16 du 23 Mars 2026 au 17 Avril 2026

## Primaire (N) 5 composants – Villersexel

LUNDI 23 Mars 2026	MARDI 24 Mars 2026	MERCREDI 25 Mars 2026	Menu à thème JEUDI 26 Mars 2026	VENDREDI 27 Mars 2026
ACCRAIS DE MORUE & CITRON  NOISETTES DE POULET AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ  CHANTENEIGE BIO  ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  OMELETTE RATATOUILLE NIÇOISE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POMME BIO	RADIS BEURRE  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES PERSILLÉES  VACHE QUI RIT  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	<i>Espagne</i> Salade Espagnole Paëlla au Poisson & Riz Paëlla Tomme de Chèvre de Cléron Crème Catalane D'UZEL	SALADE COLESRAW D'UZEL  LASAGNES DE BŒUF  SAINT MÔRET BIO  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
LUNDI 30 Mars 2026	MARDI 31 Mars 2026	MERCREDI 01 Avril 26	Menu à thème Jeudi 2 Avril 2026	VENDREDI 03 Avril 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  RONDELÉ BIO  YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME MARMITE DE LÉGUMES  PETIT MOULÉ NATURE  KIWI BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PÊCHE AU SIROP	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE PENNES CŒUR DE BLEU CRÉMEUX GÂTEAU D'UZEL AUX CAROTTES & ŒUF DE PÂQUES	SALADE DE PÂTES D'UZEL  FILET DE COLIN SAUCE CITRON ÉPINARDS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  POIRE
LUNDI 06 Avril 2026	MARDI 07 Avril 2026	MERCREDI 08 Avril 2026	JEUDI 09 Avril 2026	VENDREDI 10 Avril 2026
CRÊPE AU FROMAGE  ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES  GOUDA BIO  YAOURT VANILLE BIO	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POIRE	TABOULÉ D'UZEL  NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE CHOUX DE BRUXELLES BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL  SAUMON A L'OSEILLE MACARONIS  MAMIROLLE  POMME	SALADE CHIRAZI D'UZEL  GRILLADE DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  FONDU CROCLAIT BIO  ROCHER COCO D'UZEL
LUNDI 13 Avril 2026	MARDI 14 Avril 2026	MERCREDI 15 Avril 2026	JEUDI 16 Avril 2026	VENDREDI 17 Avril 2026
SALADE COLESRAW D'UZEL  BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE  PRÉPAILOU BIO  POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  FILET DE COLIN A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON  FILET DE POULET AUX OIGNONS ÉPINARDS  VACHE QUI RIT BIO  VELOUTÉ FRUIX	SALADE MIXTE  SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON  CRÈME CAMEL D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  QUENELLES SAUCE MORNAV BROCOLIS  CHANTENEIGE BIO  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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable

Viande française



Origine protégée



Bleu Blanc Cœur



HVE



Certification Niveau 2



Nouvelle recette