

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

## Primaire (Lc) sans viande - Villersexel

LUNDI 23 Mars 2026	MARDI 24 Mars 2026	MERCREDI 25 Mars 2026	Menu à thème JEUDI 26 Mars 2026	VENDREDI 27 Mars 2026
SALADE DE POIREAUX D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	RADIS BEURRE	 <i>Espagne</i> Salade Panachée Paëlla au Poisson & Riz Paëlla Tomme de Chèvre de Cléron Crème Catalane D'UZEL	SALADE COLESRAW D'UZEL
ACCRAIS DE MORUE & CITRON	OMELETTE RATATOUILLE NIÇOISE	TORTILLA AUX OIGNONS POMMES PERSILLÉES		LASAGNES AUX LÉGUMES
CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT		SAINT MÔRET BIO
CHANTENEIGE BIO	POMME BIO	COMPOTE POMME PÊCHE HVE		 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL
ORANGE				<b>VENDREDI 03 Avril 2026</b>
<b>LUNDI 30 Mars 2026</b>	<b>MARDI 31 Mars 2026</b>	<b>MERCREDI 01 Avril 26</b>	 <b>Jeudi 2 Avril 2026</b> ŒUF MAYONNAISE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA PENNES CŒUR DE BLEU CRÉMEUX GÂTEAU D'UZEL AUX CAROTTES & ŒUF DE PÂQUES	<b>VENDREDI 03 Avril 2026</b>
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		SALADE DE PÂTES D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	OMELETTE MARMITE DE LÉGUMES	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT		FILET DE COLIN SAUCE CITRON ÉPINARDS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	PETIT MOULÉ NATURE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON		YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
RONDELÉ BIO	KIWI BIO	PÊCHE AU SIROP		POIRE
YAOURT AROMATISÉ				
<b>LUNDI 06 Avril 2026</b>	<b>MARDI 07 Avril 2026</b>	<b>MERCREDI 08 Avril 2026</b>	<b>JEUDI 09 Avril 2026</b>	<b>VENDREDI 10 Avril 2026</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE AU RÂPÉ DE L'ENIL	SALADE CHIRAZI D'UZEL
CRÊPES AU FROMAGE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE CHOUX DE BRUXELLES	SAUMON A L'OSEILLE MACARONIS	OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME
PETITS POIS CAROTTES	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BUCHETTE 1/2 CHÈVRE	MAMIROLLE	FONDU CROCLAIT BIO
GOUDA BIO	POIRE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	POMME	ROCHER COCO D'UZEL
YAOURT VANILLE BIO				
<b>LUNDI 13 Avril 2026</b>	<b>MARDI 14 Avril 2026</b>	<b>MERCREDI 15 Avril 2026</b>	<b>JEUDI 16 Avril 2026</b>	<b>VENDREDI 17 Avril 2026</b>
SALADE COLESRAW D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE MIXTE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE	FILET DE COLIN A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE ÉPINARDS	TORTILLA AUX OIGNONS COQUILLETTES	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO	CAMEMBERT	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO
POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO	VELOUTÉ FRUUX	CRÈME CARAMEL D'UZEL	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.