

## Menus S05 à S08 du 26 Janvier 2026 au 20 Février 2026

### Primaire (Lc) sans viande - Villersexel

LUNDI 26 Janvier 2026	MARDI 27 Janvier 2026	MERCREDI 28 Janvier 2026	JEUDI 29 Janvier 2026	VENDREDI 30 Janvier 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A LA MENTHE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE	CŒUR DE SCAROLE
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PURÉE	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES SEMOULE	TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE & RIZ
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT BIO PORTION	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP
CLÉMENTINE	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POMME		BANANE
LUNDI 02 Février 2026	MARDI 03 Février 2026	MERCREDI 04 Février 2026	JEUDI 05 Février 2026	VENDREDI 06 Février 2026
LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS	 <i>la Chandeleur!</i> CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
OMELETTE SAUCE MORNAV BROCOLIS	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE POISSON NAPOLITAIN ÉPINARDS	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON				YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VACHE QUI RIT BIO  ORANGE	EMMENTAL  POIRE	TOMME BIO DE CLÉRON  <i>CRÊPE AU SUCRE</i>	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 09 Février 2026	MARDI 10 Février 2026	MERCREDI 11 Février 2026	JEUDI 12 Février 2026	VENDREDI 13 Février 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
FEUILLETÉS AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE PATATE DOUCE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	FONDU CARRÉ	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE
POMME	CLÉMENTINE	PALET BRETON D'UZEL	COMPOTE POMME FRAISE	BANANE
LUNDI 16 Février 2026	MARDI 17 Février 2026	MERCREDI 18 Février 2026	JEUDI 19 Février 2026	VENDREDI 20 Février 2026
SALADE DE HARICOTS PLATS	<i>Mardi Gras</i> PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE OLIVIER
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	QUENELLES SAUCE AURORE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX	CROUSTI DE POISSON BROCOLIS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
YAOURT AROMATISÉ	CAROTTES JAUNES	PETIT LOUIS	DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ DE CLÉRON
ORANGE	CAMEMBERT  <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	COUCHER DE SOLEIL	POIRE	COMPOTE DE POMMES BIO

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.