

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

## Primaire (N) 5 composants - 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	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A LA MENTHE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE	CŒUR DE SCAROLE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY SEMOULE	TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL	FILET DE HOKI
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	LA BASQUAISE RATATOUILLE & RIZ
CLÉMENTINE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	CANCOILLOTTE IGP
	COMPOTE POMME PÊCHE HVE		AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
LUNDI 02 Février 2026	MARDI 03 Février 2026	MERCREDI 04 Février 2026	JEUDI 05 Février 2026	VENDREDI 06 Février 2026
<i>Menu Végétarien</i> 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	FILET DE POULET	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ	FILET DE POISSON	COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	NAPOLITAIN ÉPINARDS	YAOURT
CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VACHE QUI RIT BIO	EMMENTAL	TOMME BIO	DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
	ORANGE	POIRE	DE CLÉRON	COCKTAIL DE FRUITS
			<i>CRÊPE AU SUCRE</i>	
LUNDI 09 Février 2026	MARDI 10 Février 2026	MERCREDI 11 Février 2026	JEUDI 12 Février 2026	VENDREDI 13 Février 2026
FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE D'UZEL A LA TOMATE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE	NOISSETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE	FONDU CARRÉ	RACLETTE DE CLÉRON	MAMIROLLE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	PALET BRETON	COMPOTE POMME FRAISE	BANANE
POMME	CLÉMENTINE	D'UZEL		
LUNDI 16 Février 2026	MARDI 17 Février 2026	MERCREDI 18 Février 2026	JEUDI 19 Février 2026	VENDREDI 20 Février 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS	<i>Mardi Gras</i> PANACHÉ DE CHOUX	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE OLIVIER
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ	RÔTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES	FILET DE HOKI
YAOURT AROMATISÉ	BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PETIT LOUIS	DÉLICE EMMENTAL	A L'OSEILLE ÉPINARDS
ORANGE	CAMEMBERT	COUCHER DE SOLEIL	POIRE	COMTÉ DE CLÉRON
	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>			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.