

# Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 29 Décembre 2025	MARDI 30 Décembre 2025	MERCREDI 31 Janvier 2025	JEUDI 1er Janvier 2026	VENDREDI 02 Janvier 2026
CRÊPE AU FROMAGE  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  TOMME GRISE  COMPOTE POMME FRAMBOISE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ  ORANGE	POTAGE PERSIL  SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	 BONNE Année 2026	SALADE DE RIZ D'UZEL  BŒUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE
LUNDI 05 Janvier 2026	MARDI 06 Janvier 2026	MERCREDI 07 Janvier 2026	JEUDI 08 Janvier 2026	VENDREDI 09 Janvier 2026
BETTERAVES ROUGES BIO  CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE  EDAM BIO  KIWI	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  CAMEMBERT  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG  COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO  FRAIDOU  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE COLESLAW D'UZEL  POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS  YAOURT NATURE SUCRÉ  GALETTE DES ROIS D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS  MAMIROLLE  ORANGE
LUNDI 12 Janvier 2026	MARDI 13 Janvier 2026	MERCREDI 14 Janvier 2026	JEUDI 15 Janvier 2026	VENDREDI 16 Janvier 2026
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE  JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PÉTITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  FROMAGE BLANC SUCRÉ  ÉCLAIR VANILLE	SALAMI  FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  POIRE	LENTILLES EN SALADE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  RACLETTE DE CLÉRON  POMME	SALADE DE RIZ D'UZEL  SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR PERSILLÉ  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  COOKIE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  FONDU CARRÉ  CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 19 Janvier 2026	MARDI 20 Janvier 2026	MERCREDI 21 Janvier 2026	JEUDI 22 Janvier 2026	VENDREDI 23 Janvier 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE GNOCCHIS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES & MAYONNAISE  RONDELÉ BIO  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE PÂTES D'UZEL  ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS  PETIT LOUIS  FLAN PARISIEN D'UZEL	POTAGE PAYSAN  ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE D'UZEL  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  FILET DE POISSON NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  TOMME BIO DE CLÉRON  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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable

Viande française



Origine protégée



Nouvelle recette