

Menus S09 à S12 du 23 Février 2026 au 20 Mars 2026

Primaire (N) 5 composants - Villersexel

LUNDI 23 Février 2026	MARDI 24 Février 2026	MERCREDI 25 Février 2026	JEUDI 26 Février 2026	VENDREDI 27 Février 2026
TABOULÉ D'UZEL STEAK HACHÉ AU CURRY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES RONDELÉ BIO POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO <i>BUGNES DE CARNAVAL</i>	CHOU-FLEUR EN SALADE COLOMBO DE PORC RIZ BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	Nouvel An Chinois Année du Cheval de feu SAMOUSA DE LÉGUMES NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE COLIN SAUCE CITRON BLÉ COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 02 Mars 2026	MARDI 03 Mars 2026	MERCREDI 04 Mars 2026	JEUDI 05 Mars 2026	VENDREDI 06 Mars 2026
BETTERAVES ROUGES BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE EDAM BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALAMI NOISSETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	SALADE DE HARICOTS VERTS PENNES CARBONARA D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ORANGE BIO
LUNDI 09 Mars 2026	MARDI 10 Mars 2026	MERCREDI 11 Mars 2026	JEUDI 12 Mars 2026	VENDREDI 13 Mars 2026
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	ŒUF MAYONNAISE FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	TARTE D'UZEL AU FROMAGE ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL VELOUTÉ FRUUX POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> PANACHÉ DE CRUDITÉS CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	CŒUR DE SCAROLE CHOUCROUTE GARNIE MUNSTER ORANGE BIO
LUNDI 16 Mars 2026	MARDI 17 Mars 2026	MERCREDI 18 Mars 2026	JEUDI 19 Mars 2026	VENDREDI 20 Mars 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE CANCOILLOTTE IGP LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS RONDELÉ BIO COMPOTE POMME BANANE	St. Patrick SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES CHEDDAR FUMÉ APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POIRE 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.