

## Menus S09 à S12 du 26 Février au 22 Mars 2024

### Primaire (N) 5 composants

| LUNDI<br>26 Février 2024  | MARDI<br>27 Février 2024   | MERCREDI<br>28 Février 2024   | JEUDI<br>29 Février 2024                                | VENDREDI<br>01 Mars 2024   |
|---|--|---|---|--|
| CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE  | ROSETTE DE LYON<br>& CORNICHON   | SALADE DE BLÉ<br>A<br>LA PROVENÇALE                                 | <i>Menu Végétarien</i>                                  | PIZZA D'UZEL<br>AUX<br>4 FROMAGES  |
| ESCALOPE DE DINDE<br>SAUCE MOUTARDE<br>POMMES PERSILLÉES<br>BIO         | BOULETTES D'AGNEAU<br>SAUCE TOMATE<br>BATONNIÈRE DE LÉGUMES<br>AUX CAROTTES JAUNES | FILET DE POULET<br>BROCOLIS   | VELOUTÉ DE LÉGUMES<br>D'UZEL                            | FILET DE COLIN<br>SAUCE PRINTANIÈRE<br>ÉPINARDS  |
| COMTÉ BIO<br>DE CLÉRON  | CAMEMBERT  | MAMIROLLE   | PETIT LOUIS   | FROMAGE BLANC NATURE<br>BIO  |
| MOUSSE CHOCOLAT   | GÂTEAU D'UZEL AUX<br>PÉPITES DE CHOCOLAT   | BANANE BIO  | ORANGE BIO  | KIWI   |
| LUNDI<br>04 Mars 2024   | MARDI<br>05 Mars 2024  | MERCREDI<br>06 Mars 2024  | JEUDI<br>07 Mars 2024                                   | VENDREDI<br>08 Mars 2024   |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE                                      | PANACHÉ DE CHOUX<br>D'UZEL   | SALADE OLIVIER<br>D'UZEL  | SALADE MIXTE  | <i>Menu Végétarien</i>   |
| PENNES CARBONARA<br>D'UZEL  | POISSON A LA BORDELAISE<br>PURÉE BIO   | NOISSETTES DE POULET<br>A LA COMTOISE<br>CHOU-FLEUR BIO<br>PERSILLÉ | CHILI CON CARNÉ<br>D'UZEL<br>RIZ D'ACCOMPAGNEMENT       | TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO  |
| VACHE QUI RIT<br>BIO  | SAINT VERNIER<br>DE CLÉRON   | EMMENTAL  | YAOURT DE MAMIROLLE<br>NATURE SUCRÉ                     | PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN<br>CAROTTES BIO<br>PERSILLÉES   |
| ORANGE  | YAOURT AUX FRUITS  | POIRE   | FLAN PARISIEN<br>D'UZEL                                 | EDAM BIO<br>BANANE BIO   |
| LUNDI<br>11 Mars 2024   | MARDI<br>12 Mars 2024  | MERCREDI<br>13 Mars 2024  | JEUDI<br>14 Mars 2024                                   | VENDREDI<br>15 Mars 2024   |
| LENTILLES EN SALADE   | <i>Menu Végétarien</i>   | CŒUR<br>DE SCAROLE  | BETTERAVES ROUGES                                       | <p style="text-align: center;"><b>Menu à thème<br/>Les Etats-Unis</b></p> <p style="text-align: center;">SALADE COLESLAW<br/>D'UZEL </p> <p style="text-align: center;">CHEESEBURGER<br/>CHIPS</p> <p style="text-align: center;">BRIQUETTE LAIT<br/>CHOCOLAT</p> <p style="text-align: center;">CHOOKIE<br/>PÉPITES DE CHOCOLAT</p> |
| SAUTÉ DE DINDE<br>AUX<br>CHAMPIGNONS<br>HARICOTS VERTS BIO<br>PERSILLÉS | ŒUF MAYONNAISE   | FILET DE HOKI<br>SAUCE AUREOLE<br>BLÉ                               | SAUTÉ DE BŒUF<br>AU PAPRIKA<br>CAROTTES VICHY<br>D'UZEL |  |
| 1 PETIT SUISSE SUCRÉ  | BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON   | FRAIDOU   | CANCOILLOTTE IGP  |  |
| KIWI  | POMME  | FLAN NAPPÉ  | ORANGE  |  |
| LUNDI<br>18 Mars 2024   | MARDI<br>19 Mars 2024  | MERCREDI<br>20 Mars 2024  | JEUDI<br>21 Mars 2024                                   | VENDREDI<br>22 Mars 2024   |
| CÉLÉRI RÉMOULADE<br>D'UZEL  | TABOULÉ D'UZEL<br>DE CHOU-FLEUR  | <i>Menu Végétarien</i>  | SALADE PANACHÉE<br>AU<br>RÂPÉ DE L'ENIL                 | VELOUTÉ DE LÉGUMES<br>D'UZEL   |
| TARTIFLETTE<br>D'UZEL   | BOEUF BRAISÉ<br>AUX OIGNONS<br>HARICOTS VERTS<br>& FLAGEOLETS                      | SALADE<br>AUX PÂTES BIO   | CROUSTI DE POISSON<br>ÉPINARDS                          | RAVIOLIS<br>A<br>LA TOMATE   |
| YAOURT DE MAMIROLLE<br>BIO SUCRÉ  | COMTÉ DE CLÉRON<br>  | QUENELLES<br>SAUCE MORNAV<br>RATATOUILLE NIÇOISE                    | CAMEMBERT   | SAINT MÔRET BIO  |
| POMME BIO   | GÂTEAU DE SEMOULE<br>AU CAMEL  | MINI BABYBEL BIO  | CHOUQUETTES   | BANANE   |
|   |  | COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE  |   |  |

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.

## Menus S09 à S12 du 26 Février au 22 Mars 2024 Primaire (Na) sans porc

| LUNDI<br>26 Février 2024  | MARDI<br>27 Février 2024   | MERCREDI<br>28 Février 2024  | JEUDI<br>29 Février 2024                                   | VENDREDI<br>01 Mars 2024   |
|---|--|--|--|--|
| CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE  | TERRINE AUX 3 LÉGUMES  | SALADE DE BLÉ<br>A<br>LA PROVENÇALE                                | <i>Menu Végétarien</i><br>VELOUTÉ DE LÉGUMES<br>D'UZEL     | PIZZA D'UZEL<br>AUX<br>4 FROMAGES  |
| ESCALOPE DE DINDE<br>SAUCE MOUTARDE<br>POMMES PERSILLÉES<br>BIO         | BOULETTES D'AGNEAU<br>SAUCE TOMATE<br>BATONNIÈRE DE LÉGUMES<br>AUX CAROTTES JAUNES | FILET DE POULET<br>BROCOLIS  | COQUILLETES<br>SAUCE VÉGÉTARIENNE                          | FILET DE COLIN<br>SAUCE PRINTANIÈRE<br>ÉPINARDS  |
| COMTÉ BIO<br>DE CLÉRON  | CAMEMBERT  | MAMIROLLE  | PETIT LOUIS  | FROMAGE BLANC NATURE<br>BIO  |
| MOUSSE CHOCOLAT   | GÂTEAU D'UZEL<br>AUX<br>PÉPITES DE CHOCOLAT  | BANANE BIO   | ORANGE BIO   | KIWI   |
| LUNDI<br>04 Mars 2024   | MARDI<br>05 Mars 2024  | MERCREDI<br>06 Mars 2024   | JEUDI<br>07 Mars 2024                                      | VENDREDI<br>08 Mars 2024   |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE                                      | PANACHÉ DE CHOUX<br>D'UZEL   | SALADE OLIVIER<br>D'UZEL   | SALADE MIXTE   | <i>Menu Végétarien</i><br>TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO  |
| LASAGNES<br>AUX<br>LÉGUMES  | POISSON<br>A LA BORDELAISE<br>PURÉE BIO  | NOISETTES DE POULET<br>A LA COMTOISE<br>CHOU-FLEUR BIO<br>PERSILLÉ | CHILI CON CARNÉ<br>D'UZEL<br>RIZ D'ACCOMPAGNEMENT          | PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN<br>CAROTTES BIO<br>PERSILLÉES   |
| VACHE QUI RIT<br>BIO  | SAINT VERNIER<br>DE CLÉRON   | EMMENTAL   | YAOURT DE MAMIROLLE<br>NATURE SUCRÉ                        | EDAM BIO   |
| ORANGE  | YAOURT AUX FRUITS  | POIRE  | FLAN PARISIEN<br>D'UZEL                                    | BANANE BIO   |
| LUNDI<br>11 Mars 2024   | MARDI<br>12 Mars 2024  | MERCREDI<br>13 Mars 2024   | JEUDI<br>14 Mars 2024                                      | VENDREDI<br>15 Mars 2024   |
| LENTILLES EN SALADE   | <i>Menu Végétarien</i><br>ŒUF MAYONNAISE   | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE  | BETTERAVES ROUGES  |  <p style="text-align: center;">Menu à thème<br/>Les Etats-Unis</p> <p style="text-align: center;">SALADE COLESLAW<br/>D'UZEL</p> <p style="text-align: center;">CHEESEBURGER<br/>CHIPS</p> <p style="text-align: center;">BRIQUETTE LAIT<br/>CHOCOLAT</p> <p style="text-align: center;">CHOOKIE<br/>PÉPITES DE CHOCOLAT</p> |
| SAUTÉ DE DINDE<br>AUX<br>CHAMPIGNONS<br>HARICOTS VERTS BIO<br>PERSILLÉS | PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL                 | FILET DE HOKI<br>SAUCE AURORE<br>BLÉ                               | SAUTÉ DE BŒUF<br>AU<br>PAPRIKA<br>CAROTTES VICHY<br>D'UZEL |  |
| 1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ  | BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON   | FRAIDOU  | CANCOILLOTTE IGP   |  |
| KIWI  | POMME  | FLAN NAPPÉ   | ORANGE   |  |
| LUNDI<br>18 Mars 2024   | MARDI<br>19 Mars 2024  | MERCREDI<br>20 Mars 2024   | JEUDI<br>21 Mars 2024                                      | VENDREDI<br>22 Mars 2024   |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL  | TABOULÉ D'UZEL<br>DE CHOU-FLEUR  | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE<br>AUX PÂTES BIO                  | SALADE PANACHÉE<br>AU<br>RÂPÉ DE L'ENIL                    | VELOUTÉ DE LÉGUMES<br>D'UZEL   |
| TARTIFLETTE<br>D'UZEL<br>FROMAGÈRE                                      | BOEUF BRAISÉ<br>AUX OIGNONS<br>HARICOTS VERTS<br>& FLAGEOLETS                      | QUENELLES<br>SAUCE MORNAY<br>RATATOUILLE NIÇOISE                   | CROUSTI DE POISSON<br>ÉPINARDS                             | RAVIOLIS<br>A<br>LA TOMATE   |
| YAOURT DE MAMIROLLE<br>BIO SUCRÉ  | COMTÉ DE CLÉRON  | MINI BABYBEL BIO   | CAMEMBERT  | SAINT MÔRET BIO  |
| POMME BIO   | GÂTEAU DE SEMOULE<br>AU CAMEL  | COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE   | CHOUQUETTES  | 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.



## Menus S09 à S12 du 26 Février au 22 Mars 2024 Primaire (Lc) sans viande

| <b>LUNDI</b><br>26 Février 2024   | <b>MARDI</b><br>27 Février 2024   | <b>MERCREDI</b><br>28 Février 2024   | <b>JEUDI</b><br>29 Février 2024   | <b> VENDREDI</b><br>01 Mars 2024  |
|---|---|--|---|---|
| CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>OMELETTE<br>A<br>LA PROVENÇALE<br>POMMES PERSILLÉES BIO<br><br>COMTÉ BIO DE CLÉRON<br><br>MOUSSE CHOCOLAT | TERRINE AUX 3 LÉGUMES<br><br>TARTE D'UZEL<br>AU FROMAGE<br>BATONNIÈRE DE LÉGUMES<br>AUX<br>CAROTTES JAUNES<br><br>CAMEMBERT<br><br>GÂTEAU D'UZEL<br>AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | SALADE DE BLÉ<br>A<br>LA PROVENÇALE<br><br>LENTILLES AU JUS<br>BROCOLIS<br><br>MAMIROLLE<br><br>BANANE BIO                                   | VELOUTÉ DE LÉGUMES<br>D'UZEL<br><br>COQUILLETES<br>SAUCE VÉGÉTARIENNE<br>PETIT LOUIS<br><br>ORANGE BIO                                  | PIZZA D'UZEL<br>AUX<br>4 FROMAGES<br><br>FILET DE COLIN<br>SAUCE PRINTANIÈRE<br>ÉPINARDS<br><br>FROMAGE BLANC NATURE<br>BIO<br><br>KIWI |
| <b>LUNDI</b><br>04 Mars 2024  | <b>MARDI</b><br>05 Mars 2024  | <b>MERCREDI</b><br>06 Mars 2024  | <b>JEUDI</b><br>07 Mars 2024  | <b> VENDREDI</b><br>08 Mars 2024  |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE<br><br>LASAGNES<br>AUX<br>LÉGUMES<br><br>VACHE QUI RIT BIO<br><br>ORANGE                                     | PANACHÉ DE CHOUX<br>D'UZEL<br><br>POISSON<br>A<br>LA BORDELAISE<br>PURÉE BIO<br><br>SAINT VERNIER DE CLÉRON<br><br>YAOURT AUX FRUITS  | SALADE OLIVIER<br>D'UZEL<br><br>TORTILLA OIGNONS<br>CHOU-FLEUR BIO<br>PERSILLÉ<br><br>EMMENTAL<br><br>POIRE                                  | SALADE MIXTE<br><br>POIS CHICHES<br>A<br>LA PROVENÇALE<br>RIZ<br><br>YAOURT DE MAMIROLLE<br>NATURE SUCRÉ<br><br>FLAN PARISIEN<br>D'UZEL | TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO<br><br>PANÉ<br>DE BLÉ VÉGÉTARIEN<br>CAROTTES BIO<br>PERSILLÉES<br><br>EDAM BIO<br><br>BANANE BIO  |
| <b>LUNDI</b><br>11 Mars 2024  | <b>MARDI</b><br>12 Mars 2024  | <b>MERCREDI</b><br>13 Mars 2024  | <b>JEUDI</b><br>14 Mars 2024  | <b> VENDREDI</b><br>15 Mars 2024  |
| LENTILLES EN SALADE<br><br>CAKE D'UZEL<br>AUX<br>OLIVES<br>HARICOTS VERTS BIO<br>PERSILLÉS<br><br>1 PETIT SUISSE SUCRÉ<br><br>KIWI              | ŒUF<br>MAYONNAISE<br><br>PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL<br><br>BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON<br><br>POMME                            | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE<br><br>FILET DE HOKI<br>SAUCE AURORE<br>BLÉ<br><br>FRAIDOU<br><br>FLAN NAPPÉ   | BETTERAVES ROUGES<br><br>GALETTE DE BOULGOUR<br>A<br>L'ORIENTALE<br>CAROTTES VICHY<br>D'UZEL<br><br>CANCOILLOTTE IGP<br><br>ORANGE      | SALADE COLESLAW<br>D'UZEL<br><br>FISH BURGER<br>CHIPS<br><br>BRIQUETTE LAIT<br>CHOCOLAT<br><br>CHOOKIE PÉPITES<br>DE<br>CHOCOLAT        |
| <b>LUNDI</b><br>18 Mars 2024  | <b>MARDI</b><br>19 Mars 2024  | <b>MERCREDI</b><br>20 Mars 2024  | <b>JEUDI</b><br>21 Mars 2024  | <b> VENDREDI</b><br>22 Mars 2024  |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL<br><br>TARTIFLETTE D'UZEL<br>FROMAGÈRE<br><br>YAOURT DE MAMIROLLE<br>BIO SUCRÉ<br><br>POMME BIO                      | TABOULÉ D'UZEL<br>DE CHOU-FLEUR<br><br>OMELETTE<br>A LA PROVENÇALE<br>HARICOTS VERTS<br>& FLAGEOLETS<br><br>COMTÉ DE CLÉRON<br><br>GÂTEAU DE SEMOULE<br>AU CARAMEL          | SALADE<br>AUX<br>PÂTES BIO<br><br>QUENELLES<br>SAUCE MORNAY<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br><br>MINI BABYBEL BIO<br><br>COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE | SALADE PANACHÉE<br>AU<br>RÂPÉ DE L'ENIL<br><br>CROUSTI DE POISSON<br>ÉPINARDS<br><br>CAMEMBERT<br><br>CHOUQUETTES                       | VELOUTÉ DE LÉGUMES<br>D'UZEL<br><br>RAVIOLIS<br>DE<br>LÉGUMES<br>BIO<br><br>SAINT MÔRET BIO<br><br>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.