

































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

Primaire (N) 5 composants

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 MORNAY 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> SOUPÉ D'UZEL A LA TOMATE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE PATATE DOUCE	NOISSETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS 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 	COMPOTE POMME FRAISE	BANANE
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.



Produit
local



Légumes
frais



Pâtisserie
Maison



Pêche
durable

Viande
française



Origine
protégée



BLEU
BLANC
CŒUR



HVE



CERTIFICATION
HARVESTING
NIVEAU 2




Nouvelle
recette



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

Primaire (Na) sans porc

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 GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE	CŒUR DE SCAROLE
CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PURÉE		BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY SEMOULE	TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	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	CANCOILLOTTE IGP
CLÉMENTINE	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POMME	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 MORNAY BROCOLIS	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE POISSON NAPOLITAIN ÉPINARDS	COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CRÈME DESSERT VANILLE BIO	ORANGE	POIRE	<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
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 PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE PATATE DOUCE	NOISETTES DE POULET AU JUS 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
<i>Menu Végétarien</i> 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	STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RÔTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ DE CLÉRON
ORANGE	<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.



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

Primaire (Lc) sans viande

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	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
OMELETTE SAUCE MORNAY BROCOLIS	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A	MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS RIZ	FILET DE POISSON NAPOLITAIN ÉPINARDS	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	AUX PETITS LÉGUMES	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CRÈME DESSERT VANILLE BIO	VACHE QUI RIT BIO	EMMENTAL	CRÊPE AU SUCRE	COCKTAIL DE FRUITS
	ORANGE	POIRE		
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	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 CAROTTES JAUNES	CROUSTI DE POISSON BROCOLIS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE FRITES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ DE CLÉRON
ORANGE	BUGNES DE CARNAVAL	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.



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

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

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
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE POMMES PERSILLÉES	GALETTE ÉAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BOULETTES DE BŒUF AU JUS SEMOULE	FILET DE POULET CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	POULET RÔTI AU JUS RATATOUILLE & RIZ
CLÉMENTINE	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POMME	PAIN D'ÉPICES	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	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	FILET DE POULET JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LENTILLES AU JUS	COQUILLETES SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL
KIWI	ORANGE	POIRE	2 GAUFRETTES VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 09 Février 2026	MARDI 10 Février 2026	MERCREDI 11 Février 2026	JEUDI 12 Février 2026	VENDREDI 13 Février 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS RIZ	ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE BLÉ
POMME	CLÉMENTINE	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	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	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE
FILET DE POULET BRUNOISE DE LÉGUMES	STEAK HACHÉ AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RÔTI DE DINDE AU JUS BROCOLIS	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES	JAMBON GRILL AU JUS NAVETS PERSILLÉS
2 GAUFRETTES VANILLE	PAIN D'ÉPICES	OREILLONS D'ABRICOTS	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.