



Menus S09 à S12 du 24 Février 2025 au 21 Mars 2025

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 24 Février 2025	MARDI25 25 Février 2025	MERCREDI 26 Février 2025	JEUDI 27 Février 2025	VENDREDI 28 Février 2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CROISILLON EMMENTAL
CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	FILET DE COLIN A LA CRÈME HARICOTS COCOS AU JUS	ŒUFS VINAIGRETTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
POMME	COMPOTE DE FRUITS	CLÉMENTINE	ŒUF A LA NEIGE	BANANE
LUNDI 03 Mars 2025	MARDI 04 Mars 2025	MERCREDI 05 Mars 2025	JEUDI 06 Mars 2025	VENDREDI 07 Mars 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
CROUSTI DE POISSON PURÉE	OMELETTE JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
EDAM BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	MAMIROLLE
FLAN NAPPÉ	BUGNES DE CARNAVAL	POIRE	COOKIE D'UZEL	ORANGE
LUNDI 10 Mars 2025	MARDI 11 Mars 2025	MERCREDI 12 Mars 2025	JEUDI 13 Mars 2025	VENDREDI 14 Mars 2025
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CŒUR DE SCAROLE
CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	TERRINE DE POISSONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROC TOFU PROVENÇALE BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ FRUUX	MUNSTER
CRÈME DESSERT CAMEL	POIRE	POMME	BUGNES DE CARNAVAL	ORANGE
LUNDI 17 Mars 2025	MARDI 18 Mars 2025	MERCREDI 19 Mars 2025	JEUDI 20 Mars 2025	VENDREDI 21 Mars 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE HOKI SAUCE AUREORE GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	APPLE CAKE D'UZEL	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.