

Menus S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CROISSON EMMENTAL SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS  GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE  POMME MIRABELLE HVE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL  ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POMME BIO	RADIS BEURRE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP  CRÈME CATALANE  D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME ÉPINARDS  SAINT MÔRET BIO BANANE
LUNDI 27 Avril 2026	MARDI 28 Avril 2026	MERCREDI 29 Avril 2026	JEUDI 30 Avril 2026	VENDREDI 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY PENNES EDAM BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE PIÉMONTAISE POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO	SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL SAINT MÔRET BIO ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PRÉPAILLLOU BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT NATURE SUCRÉ POMME
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POMME	 CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ  AU JUS FRITES KIRI BIO FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS  PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE  POMME PÊCHE HVE	CAROTTES RÂPÉES  D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POISSON  NAPOLITAIN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL GOUDA BIO BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT POMME BIO	CONCOMBRE  D'UZEL VINAIGRETTE NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE PENNES RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE BROCOLIS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POIRE	SALADE DE RADIS SAUTÉ DE DINDE AU CURRY PURÉE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES AIOLI D'UZEL AU POISSON BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE GÂTEAU D'UZEL  MARBRÉ

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



HVE



CERTIFICATION
NIVEAU 2



Nouvelle
recette

Menus S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CROISSILLON EMMENTAL OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO	RADIS BEURRE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP CRÈME CATALANE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME ÉPINARDS SAINT MÔRET BIO BANANE
LUNDI 27 Avril 2026	MARDI 28 Avril 2026	MERCREDI 29 Avril 2026	JEUDI 30 Avril 2026	VENDREDI 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY PENNES EDAM BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POIRE	SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL SAINT MÔRET BIO ANANAS AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE PRÉPAILLLOU BIO  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT NATURE SUCRÉ POMME
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POMME	 CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES KIRI BIO FRAISE A BOIRE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POISSON NAPOLITAIN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL GOUDA BIO BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR CAMEMBERT POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE NOISETTES DE POULET A LA COMTOISE PENNES RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE OLIVIER ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POIRE	SALADE DE RADIS SAUTÉ DE DINDE AU CURRY PURÉE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES AIOLI D'UZEL AU POISSON BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ

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 S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CROISILLON EMMENTAL	SALADE DE HARICOTS PLATS	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	RADIS BEURRE	SALADE DE PÂTES D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAY CAROTTES PERSILLÉES	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO NOUILLES ASIATIQUES	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO	ŒUFS FLORENTINE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FONDU CROCLAIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	SAINT MÔRET BIO
KIWI	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	POMME BIO	CRÈME CATALANE D'UZEL	BANANE
LUNDI 27 Avril 2026	MARDI 28 Avril 2026	MERCREDI 29 Avril 2026	JEUDI 30 Avril 2026	VENDREDI 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ICEBERG	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	GALETTE CHÈVRE TOMATE RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
EDAM BIO	CAROTTES JAUNES	SAINT MÔRET BIO	PRÉPAILLOU BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
FROMAGE BLANC VANILLE	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	ANANAS AU SIROP	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	POMME
	POIRE			
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
ŒUFS DURS FROIDS PETITS POIS CAROTTES	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FILET DE POISSON NAPOLITAIN CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	LASAGNES AUX LÉGUMES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	KIRI BIO	COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
POMME	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BEIGNET FOURRÉ AUX FRAMBOISES	POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE DE RADIS	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE BROCOLIS	ŒUFS DURS BÉCHAMEL PURÉE	AIOLI D'UZEL AU POISSON
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE
POMME BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE	BANANE	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ

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 S17 à S20 du 20 Avril 2026 au 15 Mai 2026

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 20 Avril 2026	MARDI 21 Avril 2026	MERCREDI 22 Avril 2026	JEUDI 23 Avril 2026	VENDREDI 24 Avril 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS PLATS	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	RADIS	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE POULET CAROTTES PERSILLÉES	GNOCCHIS A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL NOUILLES ASIATIQUES	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BIO	FILET DE POULET BRUNOISE DE LÉGUMES
KIWI	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	POMME BIO	POIRE	BANANE
LUNDI 27 Avril 2026	MARDI 28 Avril 2026	MERCREDI 29 Avril 2026	JEUDI 30 Avril 2026	VENDREDI 01 Mai 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES
ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES	FILET DE POULET AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	NOISETTES DE POULET AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
KIWI	POIRE	ANANAS AU SIROP	2 GAUFRETTES VANILLE	POMME
LUNDI 04 Mai 2026	MARDI 05 Mai 2026	MERCREDI 06 Mai 2026	JEUDI 07 Mai 2026	VENDREDI 08 Mai 2026
TABOULÉ D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PETITS POIS CAROTTES	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE	FILET DE POULET CÔTES DE BETTES
POMME	KIWI	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POIRE	POMME
LUNDI 11 Mai 2026	MARDI 12 Mai 2026	MERCREDI 13 Mai 2026	JEUDI 14 Mai 2026	VENDREDI 15 Mai 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE RADIS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES POMMES VAPEUR	NOISETTES DE POULET AU JUS PENNES	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS	SAUTÉ DE DINDE CHOU-FLEUR PERSILLÉ	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE
POMME BIO	KIWI	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	BANANE	POMME

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.