



Menus S05 à S08 du 26 Janvier 2026 au 06 Février 2026
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 26 Janvier 2026	MARDI 27 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	SALADE DE POMMES DE TERRE	COEUR DE SCAROLE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO	TORTILLA AUX OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RATATOUILLE & RIZ
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COMITÉ DE CLÉRON	CANCOUILLOTTE IGP
CLÉMENTINE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	BANANE
LUNDI 02 Février 2026	MARDI 03 Février 2026	JEUDI 05 Février 2026	VENDREDI 06 Février 2026
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL	<i>Chou blanc</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	FILET DE POISSON MAPOLITAIN ÉPINARDS	COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	TOmmE BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CRÈME DESSERT VANILLE BIO	ORANGE	CRÊPE AU SUCRE	COCKTAIL DE FRUITS

Bonnes vacances !!!

Edition du 07-01-2024

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.

