




































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

## Primaire (N) 5 composants - Frasne

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 SEMOULE	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY PURÉE	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 	SALADE MIXTE
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 TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	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	CHOU BLANC D'UZEL 	CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POIREAUX 
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	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 	SALADE OLIVIER
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ 	RÔTI DE DINDE AU CURRY BROCOLIS 	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	FILET DE HOKI 
YAOURT AROMATISÉ	SAUCE A L'ÉCHALOTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PETIT LOUIS	POMMES DE TERRE RÔTIES 	A L'OSEILLE 
	CAMEMBERT	COUCHER DE SOLEIL	D'UZEL	ÉPINARDS 
ORANGE	<i>BUGNES DE CARNAVAL</i>		DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ DE CLÉRON 
			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.



Produit  
local



Légumes  
frais



Pâtisserie  
Maison



Pêche  
durable

Viande  
française



Origine  
protégée



BLEU  
BLANC  
CŒUR



HVE



CERTIFICATION  
D'UN APPROVISIONNEMENT  
NIVEAU 2



Nouvelle  
recette