



# 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 A LA CRÈME	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAMEMBERT BIO PORTION	COMTÉ DE CLÉRON	RATATOUILLE & RIZ
CLÉMENTINE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP
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 SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE COMté AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE POISSON NAPOLITAIN TRIO DE LÉGUMES D'UZEL	COQUILLETTES 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	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POIREAUX D'UZEL
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	POISSON PANÉ CITRON PURÉE DE PATATE DOUCE	NOISETTES 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 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	CÉLERI RÉMOULADE 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 POMMES DE TERRE RÔTIÉES D'UZEL	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 privilégié 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.