




























Menus S01 à S04 du 29 Décembre 2025 au 23 Janvier 2026

Primaire (N) 5 composants - Frasne

LUNDI 29 Décembre 2025	MARDI 30 Décembre 2025	MERCREDI 31 Janvier 2025	JEUDI 1er Janvier 2026	VENDREDI 02 Janvier 2026
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	POTAGE PERSIL		SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ  AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL		BŒUF BRAISÉ SAUCE PIQUANTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
TOMME GRISE	YAOURT DE MAMIROLLE 	COMTÉ DE CLÉRON 		CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	ORANGE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL		BANANE
LUNDI 05 Janvier 2026	MARDI 06 Janvier 2026	MERCREDI 07 Janvier 2026	JEUDI 08 Janvier 2026	VENDREDI 09 Janvier 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE 	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG	SALADE COLESLAW  D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL
CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	POISSON PANÉ CITRON  ÉPINARDS	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRAIDOU	MAMIROLLE 
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	COMPOTE  POMME PÊCHE HVE	 GALETTE DES ROIS FRANGIPANE	ORANGE
LUNDI 12 Janvier 2026	MARDI 13 Janvier 2026	MERCREDI 14 Janvier 2026	JEUDI 15 Janvier 2026	VENDREDI 16 Janvier 2026
CAROTTES RÂPÉES  D'UZEL A L'ORANGE	SALAMI	VELOUTÉ DE LÉGUMES  D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> POIS CHICHES A LA TALENTAISE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN  SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR PERSILLÉ	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	YAOURT FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT	RACLETTE DE CLÉRON 	TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
ÉCLAIR VANILLE	POIRE	POMME	COOKIE D'UZEL 	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 19 Janvier 2026	MARDI 20 Janvier 2026	MERCREDI 21 Janvier 2026	JEUDI 22 Janvier 2026	VENDREDI 23 Janvier 2026
SALADE DE LENTILLES	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE GNOCCHIS	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE POM'PINS & MAYONNAISE	ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS 	ASSIETTE DE CHARCUTERIES & CORNICHON RACLETTE & POMMES DE TERRE  D'UZEL	FILET DE POISSON  NAPOLITAIN CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMPOTE  POMME ABRICOT HVE	TOMME BIO  DE CLÉRON
CLÉMENTINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PARISIEN  D'UZEL		ORANGE

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
NIVEAU 2



Nouvelle
recette