



# Menus S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE AUX PÂTES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	FLAN NAPPÉ	BANANE	PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	<p><b>la Mélodie des Mets Locaux</b> Vendredi 19 Septembre 2025 Cœur de Scarole Saucisse de Morteau IGP  au Jus Pommes Vapeur D'UZEL  Cancoillotte IGP  Panna Cotta de Mamirolle  à la Vanille</p>
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ D'UZEL	
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	
EDAM BIO	VELOUTÉ NATURE	FRAIDOU	MAMIROLLE	
KIWI	ÉCLAIR CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	<i>Menu Vegetarien</i> LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PENNES CARBONARA D'UZEL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025
<i>Menu Vegetarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	PRUNES

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 S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

### Primaire (Na) sans porc

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>	MELON	SALADE AUX PÂTES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE DE TOMATES	SAUCISSES DE DINDE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	GOUDA BIO	BANANE	PALET BRETON D'UZEL
FLAN NAPPÉ				
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ D'UZEL	
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	
EDAM BIO	VELOUTÉ NATURE	FRAIDOU	MAMIROLLE	
KIWI	ÉCLAIR CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	<i>Menu Végétarien</i>	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	LENTILLES EN SALADE	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025
<i>Menu Végétarien</i>	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	ŒUFS A LA BASQUAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRITES & KETCHUP	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS			PRUNES

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 S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE AUX PÂTES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES POMMES VAPEUR	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES D'UZEL
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	PRUNES	BANANE	POIRE
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	VENDREDI 19 Septembre 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE HARICOTS VERTS	CŒUR DE SCAROLE
FILET DE POULET A LA TOMATE BROCOLIS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS A LA TOMATE	SAUTÉ DE POULET AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL
KIWI	POIRE	ANANAS AU SIROP	PRUNES	COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE	STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE
KIWI	POIRE	POMME	BANANE	COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE PANACHÉE	BETTERAVES ROUGES
FILET DE POULET JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ	JAMBON GRILL AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL
POMME	PRUNES	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	PRUNES

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.