

Menus S41 à S44 du 6 Octobre au 31 Octobre 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 06 Octobre 2025	MARDI 07 Octobre 2025	MERCREDI 08 Octobre 2025	JEUDI 09 Octobre 2025	VENDREDI 10 Octobre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Menu Végétarien</i>
ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDADE DE POISSON	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	MINI CABRETTE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE & GNOCCHIS
FONDU CROCLAIT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COMPOTE DE POIRES	BANANE	CANCOILLOTTE IGP
GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME			TARTE D'UZEL AUX POMMES

LA SEMAINE DUGOÛT

LUNDI 13 Octobre 2025	MARDI 14 Octobre 2025	MERCREDI 15 Octobre 2025	JEUDI 16 Octobre 2025	VENDREDI 17 Octobre 2025
<i>« Antigaspi. »</i>	<i>« Bio »</i>	<i>« Végétarien »</i>	<i>« Orange »</i>	<i>« Franc-Comtois »</i>
Betteraves rouges	Taboulé D'UZEL à la Semoule BIO	Chou blanc D'UZEL en Salade	Carottes râpées D'UZEL à l'Orange	Salade mixte
Currywurst Frites	Croc Tofu provençale BIO Petits Pois BIO à l'Échalote & Persil	Dahl D'UZEL aux Lentilles Corail Riz Basmati d'accompagnement	Saumon Sauce D'UZEL Beurre d'Orange Purée de Potiron	Pâtes à la Franc-Comtoise
Rondelé BIO	Saint Paulin BIO	Croq emmental	Yaourt de Mamirolle à l'Orange	Comté de Cléron
Orange	Poire BIO	Panna Cotta de Mamirolle à la Fleur d'Oranger	Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Carottes	Pomme

LUNDI 20 Octobre 2025	MARDI 21 Octobre 2025	MERCREDI 22 Octobre 2025	JEUDI 23 Octobre 2025	VENDREDI 24 Octobre 2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>	CŒUR DE SCAROLE
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE COLESLAW D'UZEL	BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR D'UZEL
PETITS POIS CAROTTES	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	QUENELLES SAUCE AURORE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
FROMAGE BLANC SUCRÉ	POIRE	POMME	FONDU CARRÉ	ANANAS AU SIROP
CRÊPE AU SUCRE			FLAN PARISIEN D'UZEL	

LUNDI 27 Octobre 2025	MARDI 28 Octobre 2025	MERCREDI 29 Octobre 2025	JEUDI 30 Octobre 2025	VENDREDI 31 Octobre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>	FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE	FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS
YAOURT NATURE SUCRÉ	CAMEMBERT BIO PORTION	PETIT LOUIS	COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	DÉLICE EMMENTAL
ORANGE	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE	PRÉPAILLOU BIO	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO
			COMPOTE POMME ABRICOT HVE	

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 S41 à S44 du 6 Octobre au 31 Octobre 2025

Primaire (Na) sans porc

LA SEMAINE DUGOÛT

LUNDI 06 Octobre 2025	MARDI 07 Octobre 2025	MERCREDI 08 Octobre 2025	JEUDI 09 Octobre 2025	VENDREDI 10 Octobre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FONDU CROCLAIT GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE & GNOCCHIS CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 13 Octobre 2025 « Antigaspi » Betteraves rouges Chipolatas végétales au Jus Frites Rondelé BIO Orange	MARDI 14 Octobre 2025 « Bio » Taboulé D'UZEL à la Semoule BIO Croc Tofu provençale BIO Petits Pois BIO à l'Échalote & Persil Saint Paulin BIO Poire BIO	MERCREDI 15 Octobre 2025 « Végétarien » Chou blanc D'UZEL en Salade Dahl D'UZEL aux Lentilles Corail Riz Basmati d'accompagnement Croq emmental Panna Cotta de Mamirolle à la Fleur d'Oranger	JEUDI 16 Octobre 2025 « Orange » Carottes râpées D'UZEL à l'Orange Saumon Sauce D'UZEL Beurre d'Orange Purée de Potiron Yaourt de Mamirolle à l'Orange  Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Carottes	VENDREDI 17 Octobre 2025 « Franc-Comtois » Salade mixte Gratin de Coquillettes au Fromage Comté de Cléron Pomme
LUNDI 20 Octobre 2025	MARDI 21 Octobre 2025	MERCREDI 22 Octobre 2025	JEUDI 23 Octobre 2025	VENDREDI 24 Octobre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ CRÊPE AU SUCRE	CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES VAPEUR D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON ANANAS AU SIROP
LUNDI 27 Octobre 2025	MARDI 28 Octobre 2025	MERCREDI 29 Octobre 2025	JEUDI 30 Octobre 2025	VENDREDI 31 Octobre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT NATURE SUCRÉ ORANGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL PETIT LOUIS BANANE	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS DÉLICE EMMENTAL COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO

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 S41 à S44 du 6 Octobre au 31 Octobre 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 06 Octobre 2025	MARDI 07 Octobre 2025	MERCREDI 08 Octobre 2025	JEUDI 09 Octobre 2025	VENDREDI 10 Octobre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES KIWI	BETTERAVES ROUGES GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE ICEBERG GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE COMPOTE DE POIRES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE JAMBON GRILL AU JUS RIZ BANANE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE POULET RÔTI AU JUS RATATOUILLE & GNOCCHIS TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 13 Octobre 2025	MARDI 14 Octobre 2025	MERCREDI 15 Octobre 2025	JEUDI 16 Octobre 2025	VENDREDI 17 Octobre 2025
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES ORANGE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROC TOFU PROVENÇALE BIO PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POIRE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE GNOCCHIS A LA TOMATE KIWI	SALADE MIXTE BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES COQUILLETTES POMME
LUNDI 20 Octobre 2025	MARDI 21 Octobre 2025	MERCREDI 22 Octobre 2025	JEUDI 23 Octobre 2025	VENDREDI 24 Octobre 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES ORANGE	CHOU-FLEUR EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS POIRE	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POULET JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BANANE	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR D'UZEL ANANAS AU SIROP
LUNDI 27 Octobre 2025	MARDI 28 Octobre 2025	MERCREDI 29 Octobre 2025	JEUDI 30 Octobre 2025	VENDREDI 31 Octobre 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE ORANGE	TABOULÉ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS CÔTES DE BETTES PROVENÇALES QUETSCHES AU SIROP	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL BANANE	SALADE PANACHÉE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COQUILLETTES BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS POIRE

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.