

Menus S45 à S48 du 3 Novembre au 28 Novembre 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 03 Novembre 2025	MARDI 04 Novembre 2025	MERCREDI 05 Novembre 2025	JEUDI 06 Novembre 2025	VENDREDI 07 Novembre 2025
Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CHOU-FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
LUNDI 10 Novembre 2025	MARDI 11 Novembre 2025	MERCREDI 12 Novembre 2025	JEUDI 13 Novembre 2025	VENDREDI 14 Novembre 2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE POULET A LA BASQUAISE PURÉE EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE OLIVIER POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE VACHE QUI RIT BANANE	Menu Végétarien VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL MAMIROLLE CLÉMENTINE
LUNDI 17 Novembre 2025	MARDI 18 Novembre 2025	MERCREDI 19 Novembre 2025	JEUDI 20 Novembre 2025	VENDREDI 21 Novembre 2025
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ÉCLAIR CHOCOLAT	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS CLÉMENTINE	Menu Végétarien VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON COMPOTE POMME BANANE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ POMME	 SALADE VIGNERONNE D'UZEL BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO FAISSELLE MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
LUNDI 24 Novembre 2025	MARDI 25 Novembre 2025	MERCREDI 26 Novembre 2025	JEUDI 27 Novembre 2025	VENDREDI 28 Novembre 2025
Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PETIT LOUIS POIRE	SOUPE DE POTIRON BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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 S45 à S48 du 3 Novembre au 28 Novembre 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 03 Novembre 2025	MARDI 04 Novembre 2025	MERCREDI 05 Novembre 2025	JEUDI 06 Novembre 2025	VENDREDI 07 Novembre 2025
<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CHOU-FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
LUNDI 10 Novembre 2025	MARDI 11 Novembre 2025	MERCREDI 12 Novembre 2025	JEUDI 13 Novembre 2025	VENDREDI 14 Novembre 2025
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE FILET DE POULET A LA BASQUAISE PURÉE EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE OLIVIER POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE VACHE QUI RIT BANANE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL MAMIROLLE CLÉMENTINE
LUNDI 17 Novembre 2025	MARDI 18 Novembre 2025	MERCREDI 19 Novembre 2025	JEUDI 20 Novembre 2025	VENDREDI 21 Novembre 2025
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK ÉCLAIR CHOCOLAT	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS CLÉMENTINE	<i>Menu Végétarien</i> VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON COMPOTE POMME BANANE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ POMME	 SALADE VIGNERONNE D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS TORSETTES BIO FAISSELLE MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
LUNDI 24 Novembre 2025	MARDI 25 Novembre 2025	MERCREDI 26 Novembre 2025	JEUDI 27 Novembre 2025	VENDREDI 28 Novembre 2025
<i>Menu Végétarien</i> CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES & KETCHUP RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PETIT LOUIS POIRE	SOUPE DE POTIRON BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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 S45 à S48 du 3 Novembre au 28 Novembre 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 03 Novembre 2025	MARDI 04 Novembre 2025	MERCREDI 05 Novembre 2025	JEUDI 06 Novembre 2025	VENDREDI 07 Novembre 2025
TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CHOU-FLEUR PERSILLÉ COMPOTE POMME FRAMBOISE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	LENTILLES EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES POMMES VAPEUR D'UZEL CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE BANANE	SALADE PANACHÉE JAMBON GRILL AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES POIRE
LUNDI 10 Novembre 2025	MARDI 11 Novembre 2025	MERCREDI 12 Novembre 2025	JEUDI 13 Novembre 2025	VENDREDI 14 Novembre 2025
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE FILET DE POULET A LA BASQUAISE CHOUX DE BRUXELLES KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES ORANGE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO ANANAS AU SIROP	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES RIGATE CLÉMENTINE
LUNDI 17 Novembre 2025	MARDI 18 Novembre 2025	MERCREDI 19 Novembre 2025	JEUDI 20 Novembre 2025	VENDREDI 21 Novembre 2025
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMPOTE POMME BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL POMME	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO ORANGE
LUNDI 24 Novembre 2025	MARDI 25 Novembre 2025	MERCREDI 26 Novembre 2025	JEUDI 27 Novembre 2025	VENDREDI 28 Novembre 2025
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GNOCCHIS A LA TOMATE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP CLÉMENTINE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POIRE	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE RIZ POMME	POIS CHICHES A LA TALENTAISE JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS CLÉMENTINE

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.