



Menus S37 à S40 du 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	JEUDI 10 septembre 2026	VENDREDI 11 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES TORSETTES BIO PÊCHE BIO	SALADE MIXTE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES PURÉE POMMES FRAISES	MELON GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL 2 GAUFRETTES VANILLE
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	VENDREDI 18 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE BROCOLIS NECTARINE	CHOU-FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS COLOMBO DE PORC RIZ BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PRUNES	CŒUR DE SCAROLE COQUILLETES BIO SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL PURÉE POMME PÊCHE BIO
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS BIO KIWI	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT PRUNES
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS FRITES POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS BROCOLIS PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS TORSETTES BIO RAISIN	BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS RIZ THAI 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.

Edition du 19-08-2026

Menus S37 à S40 du 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	Jeudi 10 septembre 2026 <i>La Mélodie des Mets locaux</i>	VENDREDI 11 septembre 2026
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO	Salade mixte	<i>Menu Végétarien</i> MELON
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO	Saucisse de Morteau IGP au Jus Pommes persillées Cancailotte IGP	GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL
CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	GOUDA BIO PÊCHE BIO	Panna Cotta de Mamirolle à la Vanille	CAMEMBERT BIO PORTION PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	VENDREDI 18 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO	QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE	COLOMBO DE PORC RIZ BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
PANIER EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	SAINT MÔRET BIO
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	PRUNES	
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRICADELLE & KETCHUP FRITES	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS	ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY TORSETTES BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	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 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026

Primaire (Na) sans porc



LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	JEUDI 10 septembre 2026	VENDREDI 11 septembre 2026
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO		<i>Menu Végétarien</i> MELON
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO	Salade mixte Omelette au Fromage Pommes persillées Cancoillotte IGP Panna Cotta de Maminolle à la Vanille	GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL
CHEDDAR FUMÉ	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO		CAMEMBERT BIO PORTION
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME BIO	PÊCHE BIO		PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	VENDREDI 18 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO	QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE	FILET DE POULET RIZ BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	PRÉPAILLLOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
PANIER EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ITALIENNE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	D'ACCOMPAGNEMENT
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	SAINT MÔRET BIO
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRICADELLE & KETCHUP FRITES	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR BROCOLIS	ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY TORSETTES BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAILLLOU BIO
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	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.

