

Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL  EN SALADE FILET DE POULET  AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE PÂTES D'UZEL GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO  DE CLÉRON PURÉE POMME POIRE BIO	TARTE FLAMBÉE  D'UZEL ŒUFS FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON FAÇON MATELOTE RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP  DONUT SUCRE
LA SEMAINE DU GÔÛT				
LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS PANAI  AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE  LOUISE BONNE	DUO  DE CAROTTES RÂPÉES  D'UZEL AU CITRON SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP  AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO YAOURT DE MAMIROLLE  À LA CAROTTE 	VELOUTÉ CRÉMEUX  DE PATATE DOUCE ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE  AU THYM SAINT MÔRET BIO PURÉE POMME COING	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL DAHL D'UZEL  AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  D'UZEL AU POTIRON 	TERRINE FORESTIÈRE FILET DE POISSON NAPOLITAIN  CROSNES  & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE COMTÉ BIO  DE CLÉRON POMME  PATTE DE LOUP
LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026
SALAMI ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN  SAUCE CITRON GNOCCHIS BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE  DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW  D'UZEL MACARONI & CHEESE VELOUTÉ NATURE COOKIE D'UZEL 	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE CIBOULETTE TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ORANGE BIO	CHOU BLANC  D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS  DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE BIO GOUDA BIO MOUSSE CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POULET  A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY  D'UZEL CHANTENEIGE BIO BANANE BIO	SALADE PANACHÉE PENNES CARBONARA D'UZEL PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'UZEL  MARBRÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS  SAINT MÔRET BIO POMME BIO

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 5 octobre au 30 octobre 2026

Primaire (Na) sans porc

LA SEMAINE DU GÔÛT

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE PÂTES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RAVIOLIS EN GRATIN	GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE	ŒUFS FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTE RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS PANAIS AUX FINES HERBES	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PETITS POIS CAROTTES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO	FILET DE POISSON NAPOLITAIN CROSNE & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MÔRET BIO	D'ACCOMPAGNEMENT	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	YAOURT NATURE  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>	CŒUR DE SCAROLE
ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS BIO	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE COLESLAW D'UZEL	BŒUF BOURGUIGNON
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	MACARONI & CHEESE	POMMES DE TERRE CIBOULETTE
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE PANACHÉE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE BIO	FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MÔRET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO

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 5 octobre au 30 octobre 2026

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIWI	SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE POMME BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE PURÉE POMME POIRE BIO	CŒUR DE SCAROLE TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE SEMOULE BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO ÉMINCÉ DE PORC AU JUS RIZ BIO POIRE
LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET PANAIS AUX FINES HERBES POIRE LOUISE BONNE	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS CAROTTES KIWI	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM PURÉE POMME COING	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	CŒUR DE SCAROLE GNOCCHIS A LA TOMATE POMME PATTE DE LOUP
LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026
SALAMI ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE DINDE AU JUS GNOCCHIS BIO POIRE BIO	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COCKTAIL DE FRUITS	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE PAUPIETTE DE DINDE AU JUS MACARONIS 2 GAUFRETTES VANILLE	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE CIBOULETTE BANANE BIO
LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE ORANGE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES QUETSCHES AU SIROP	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL BANANE BIO	SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES RIGATE ORANGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COLOMBO DE PORC RIZ POMME BIO

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.