






























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
<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 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	<i>BETTERAVES ROUGES BIO</i> ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE <i>SEMOULE BIO</i> 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 CHAMIGNONS 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	<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 BŒUF BOURGUIGNON <i>TORSETTES BIO</i> 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> CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE <i>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</i> POMME 	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP <i>RONDELÉ BIO</i> 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.