



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	CRÊPE AU FROMAGE STEAK HACHÉ AUX	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	DEUX POIVRES HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE	FILET DE HOKI A LA CRÈME BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAMBOISE	POMME		BANANE	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	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE ICEBERG	SALADE OLIVIER	Menu Végétarien
FILET DE POULET A LA BASQUAISE PURÉE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO	POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	VACHE QUI RIT	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
KIWI	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ANANAS AU SIROP	BANANE	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	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	Menu Végétarien VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	 SALADE VIGNERONNE D'UZEL
SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO FAISSELLE MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	
ÉCLAIR CHOCOLAT	CLÉMENTINE	COMPOTE POMME BANANE	POMME	
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	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SOUPE DE POTIRON	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE BROCOLIS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC POMME	PETIT LOUIS POIRE	COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	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.