

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	OEUFS FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTÉ
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE FORESTIÈRE
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO	YAOURT NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
SALAMI	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	MACARONI & CHEESE	BOEUF BOURGUIGNON*
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
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	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PENNES CARBONARA D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GATEAU 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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON	BETTERAVES ROUGES BIO
CRÊPES AU FROMAGE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	OEUFS FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTÉ
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
POISSON PANÉ CITRON	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	KEFTA VEGGIE AU JUS	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO	YAOURT NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
GALETTE CHÈVRE TOMATE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	POISSON A LA BORDELAISE	MACARONI & CHEESE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
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	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GATEAU 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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 26/08/2026

à 09:37

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PATES D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POULET AU JUS	RAVIOLIS EN GRATIN	GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	OEUFS FLORENTINE	POISSON FAÇON MATELOTÉ
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RATATOUILLE NIÇOISE		RIZ BIO
FONDU CROCLAIT BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE BIO	DONUT SUCRE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN
PANAIS AUX FINES HERBES	PETITS POIS CAROTTES	PATATE DOUCE AU THYM	RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT	CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE
RONDELÉ BIO	SAINT PAULIN BIO	SAINT MORET BIO	YAOURT NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE LOUISE BONNE	YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	PURÉE POMME COING	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE	MACARONI & CHEESE	PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GNOCCHIS BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POMMES DE TERRE CIBOULETTE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	VELOUTÉ NATURE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
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	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	CROUSTI DE POISSON
	PURÉE BIO	CAROTTES VICHY D'UZEL		ÉPINARDS
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CHANTENEIGE BIO	PRÉPAILLOU BIO	SAINT MORET BIO
ORANGE BIO	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO	GATEAU 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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 26/08/2026

à 09:37

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
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 PATES D'UZEL GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE PURÉE POMME POIRE BIO	COEUR DE SCAROLE TOMATE FARCIE, COULIS DE TOMATE SEMOULE BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO ÉMINCÉ DE PORC AU JUS RIZ BIO POIRE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET PANAI AUX FINES HERBES POIRE LOUISE BONNE	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS CAROTTES KIWI	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF 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	COEUR DE SCAROLE GNOCCHIS A LA TOMATE POMME PATTE DE LOUP
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
SALAMI ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO ROTI 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	COEUR DE SCAROLE BOEUF BOURGUIGNON* POMMES DE TERRE CIBOULETTE BANANE BIO
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.