

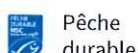


# Menus S37 à S40 du 11 Septembre au 06 Octobre 2023

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 11 Septembre 2023	MARDI 12 Septembre 2023	MERCREDI 13 Septembre 2023	JEUDI 14 Septembre 2023	VENDREDI 15 Septembre 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	 <b>Menu à thème</b> MELON SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET MINI CABRETTE BIO FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PALETTE A LA DIABLE TORSETTES BIO		PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE		CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		BANANE
LUNDI 18 Septembre 2023	MARDI 19 Septembre 2023	MERCREDI 20 Septembre 2023		JEUDI 21 Septembre 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	TERRINE DE POISSONS
RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU	POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PÊCHE AU COULIS	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL		COOKIE D'UZEL	PRUNES
LUNDI 25 Septembre 2023	MARDI 26 Septembre 2023	MERCREDI 30 Septembre 2023	JEUDI 28 Septembre 2023	VENDREDI 29 Septembre 2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i>
RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	COEUR DE SCAROLE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
				CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 02 Octobre 2023	MARDI 03 Octobre 2023	MERCREDI 04 Octobre 2023	JEUDI 05 Octobre 2023	VENDREDI 06 Octobre 2023
<i>Menu Végétarien</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	LENTILLES A LA CRÈME	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PÊCHES	COMTÉ DE CLÉRON	PRUNES
			DONUT SUCRE	

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 27-07-2023

HVE



## Menus S37 à S40 du 11 Septembre au 06 Octobre 2023

### Primaire (Na) sans porc

LUNDI 11 Septembre 2023	MARDI 12 Septembre 2023	MERCREDI 13 Septembre 2023	JEUDI 14 Septembre 2023	VENDREDI 15 Septembre 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	 <p><b>Menu à thème</b></p> <p>MELON OMELETTE SAUCE MORNAY HARICOTS COCOS A LA TOMATE MINI CABRETTE BIO FLAN PARISIEN D'UZEL</p>	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES TORSETTES BIO		PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES ÉPINARDS
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	MAMIROLLE		CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE POIRES	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		BANANE
LUNDI 18 Septembre 2023	MARDI 19 Septembre 2023	MERCREDI 20 Septembre 2023		JEUDI 21 Septembre 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	TERRINE DE POISSONS
RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FRAIDOU	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	PÊCHE AU COULIS	COOKIE D'UZEL	PRUNES
LUNDI 25 Septembre 2023	MARDI 26 Septembre 2023	MERCREDI 27 Septembre 2023	JEUDI 28 Septembre 2023	VENDREDI 29 Septembre 2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE
PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SAUTÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 02 Octobre 2023	MARDI 03 Octobre 2023	MERCREDI 04 Octobre 2023	JEUDI 05 Octobre 2023	VENDREDI 06 Octobre 2023
<i>Menu Végétarien</i> CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	ESCALOPE A LA CRÈME BROCOLIS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES LENTILLES A LA CRÈME	QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE PÊCHES	DONUT SUCRE	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 11 Septembre au 06 Octobre 2023 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

<b>LUNDI</b> 11 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 12 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 13 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 14 Septembre 2023	<b> VENDREDI</b> 15 Septembre 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS	TABOULÉ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES VICHY D'UZEL	FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PALETTE BRAISÉE TORSETTES BIO	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	JAMBON BRAISÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
COMPOTE DE POIRES	POMME	PRUNES	POIRE	BANANE
<b>LUNDI</b> 18 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 19 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 20 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 21 Septembre 2023	<b> VENDREDI</b> 22 Septembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE
RÔTI DE DINDE AU JUS BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE RATATOUILLE NIÇOISE	RAVIOLIS A LA TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	POIRE	PÊCHE AU COULIS	COCKTAIL DE FRUITS	PRUNES
<b>LUNDI</b> 25 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 26 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 27 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 28 Septembre 2023	<b> VENDREDI</b> 29 Septembre 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ÉMINCÉ DE DINDE AU PAPRIKA POMMES PERSILLÉES D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	SAUTÉ DE BOEUF BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	FILET DE POULET RIZ AUX PETITS LÉGUMES
COMPOTE POMME ABRICOT	POIRE	POMME	OREILLONS D'ABRICOTS	BANANE
<b>LUNDI</b> 02 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 03 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 04 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 05 Octobre 2023	<b> VENDREDI</b> 06 Octobre 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
FILET DE POULET COQUILLETES BIO	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS BROCOLIS	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS LENTILLES AU JUS	JAMBON BRAISÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
KIWI	SALADE D'ORANGES	COMPOTE DE PÊCHES	RAISIN	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 11 Septembre au 06 Octobre 2023 Primaire (Lc) sans viande

<b>LUNDI</b> 11 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 12 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 13 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 14 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 15 Septembre 2023
SALADE DE HARICOTS ROUGES/MAÏS TORTILLA OIGNONS CAROTTES VICHY D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE POIRES	TABOULÉ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE TERRINE AUX 3 LÉGUMES TORSETTES BIO MAMIROLLE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MELON OMELETTE SAUCE MORNAY HARICOTS COCOS A LA TOMATE MINI CABRETTE BIO FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES ÉPINARDS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
<b>LUNDI</b> 18 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 19 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 20 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 21 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 22 Septembre 2023
SALADE COLESLAW D'UZEL CAKE D'UZEL AUX OLIVES BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL EDAM KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU PÊCHE AU COULIS	SALADE AUX PÂTES BIO POISSON PANÉ CITRON COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT COOKIE D'UZEL	TERRINE DE POISSONS QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES VICHY D'UZEL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES PRUNES
<b>LUNDI</b> 25 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 26 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 27 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 28 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 29 Septembre 2023
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA OEUF VINAIGRETTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE POMME ABRICOT	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC PURÉE BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RACLETTE DE CLÉRON POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE SAUCE MORNAY BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FONDU CARRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COEUR DE SCAROLE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE
<b>LUNDI</b> 02 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 03 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 04 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 05 Octobre 2023	<b>VENDREDI</b> 06 Octobre 2023
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUFS A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE DE RIZ D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS PETIT LOUIS COMPOTE DE PÊCHES	SALADE PANACHÉE TERRINE AUX 3 LÉGUMES LENTILLES A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON DONUT SUCRE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACÉS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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 11 Septembre au 06 Octobre 2023 Primaire (Ne) été

<b>LUNDI</b> 11 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 12 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 13 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 14 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 15 Septembre 2023
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
<b>LUNDI</b> 18 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 19 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 20 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 21 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 22 Septembre 2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
<b>LUNDI</b> 25 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 26 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 27 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 28 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 29 Septembre 2023
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
<b>LUNDI</b> 02 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 03 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 04 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 05 Octobre 2023	<b>VENDREDI</b> 06 Octobre 2023

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



## Menus S37 à S40 du 11 Septembre au 06 Octobre 2023 Primaire été sans porc (Nea)

<b>LUNDI</b> 11 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 12 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 13 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 14 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 15 Septembre 2023
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
<b>LUNDI</b> 18 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 19 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 20 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 21 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 22 Septembre 2023
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
<b>LUNDI</b> 25 Septembre 2023	<b>MARDI</b> 26 Septembre 2023	<b>MERCREDI</b> 27 Septembre 2023	<b>JEUDI</b> 28 Septembre 2023	<b>VENDREDI</b> 29 Septembre 2023
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
<b>LUNDI</b> 02 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 03 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 04 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 05 Octobre 2023	<b>VENDREDI</b> 06 Octobre 2023

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.