




























Menus S41 à S44 du 6 Octobre au 31 Octobre 2025

Primaire (N) 5 composants

LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 06 Octobre 2025	MARDI 07 Octobre 2025	MERCREDI 08 Octobre 2025	JEUDI 09 Octobre 2025	VENDREDI 10 Octobre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL  EN SALADE ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES FONDU CROCLAIT GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AUX CHAMPIGNONS GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS  PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  BANANE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE & GNOCCHIS CANCOILLOTTE IGP  TARTE D'UZEL  AUX POMMES
LUNDI 13 Octobre 2025 « Antigaspi » Betteraves rouges Currywurst Frites Rondelé BIO Orange	MARDI 14 Octobre 2025 « Bio » Taboulé D'UZEL à la Semoule BIO Croc Tofu provençale BIO Petits Pois BIO à l'Échalote & Persil Saint Paulin BIO Poire BIO	MERCREDI 15 Octobre 2025 « Végétarien » Chou blanc D'UZEL  en Salade Dahl D'UZEL aux Lentilles Corail Riz Basmati d'accompagnement Croq emmental Panna Cotta de Mamirolle  à la Fleur d'Oranger	JEUDI 16 Octobre 2025 « Orange » Carottes râpées D'UZEL  à l'Orange Saumon Sauce D'UZEL Beurre d'Orange Purée de Potiron Yaourt de Mamirolle  à l'Orange Gâteau d'Anniversaire  D'UZEL aux Carottes 	VENDREDI 17 Octobre 2025 « Franc-Comtois » Salade mixte Pâtes à la Franc-Comtoise Comté de Cléron  Pomme
LUNDI 20 Octobre 2025	MARDI 21 Octobre 2025	MERCREDI 22 Octobre 2025	JEUDI 23 Octobre 2025	VENDREDI 24 Octobre 2025
ROSETTE DE LYON & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ CRÊPE AU SUCRE	CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE COLIN  SAUCE CITRON GNOCCHIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  RACLETTE DE CLÉRON  POMME	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW  D'UZEL QUENELLES SAUCE AURORE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FONDU CARRÉ FLAN PARISIEN  D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR  D'UZEL TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  ANANAS AU SIROP
LUNDI 27 Octobre 2025	MARDI 28 Octobre 2025	MERCREDI 29 Octobre 2025	JEUDI 30 Octobre 2025	VENDREDI 31 Octobre 2025
CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT NATURE SUCRÉ ORANGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE STEAK HACHÉ  AU JUS PURÉE CAMEMBERT BIO PORTION MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE POULET  A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY  D'UZEL PETIT LOUIS BANANE	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON COQUILLETES BIO AUX POIS & FÈVES BIO PRÉPAILLOU BIO COMPOTE  POMME ABRICOT HVE	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE HOKI  A L'OSEILLE BROCOLIS  DÉLICE EMMENTAL COOKIE D'UZEL  MENTHE CHOCO

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.