



# Menus S41 à S44 du 6 Octobre au 31 Octobre 2025

## Primaire (N) 5 composants

LA SEMAINE DU GOUT

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

