

# Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026

## Primaire (N) 5 composants

LA SEMAINE DU GÔÛT

| LUNDI<br>5 octobre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | MARDI<br>6 octobre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | MERCREDI<br>7 octobre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | JEUDI<br>8 octobre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | VENDREDI<br>9 octobre 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CHOU ROUGE D'UZEL <br>EN SALADE<br><br>FILET DE POULET <br>AU JUS<br>HARICOTS VERTS BIO<br>PERSILLÉS<br><br>FONDU CROCLAIT BIO<br><br>GÂTEAU DE SEMOULE<br>AU CARAMEL                              | SALADE ITALIENNE<br>D'UZEL<br><br>RAVIOLIS<br>EN<br>GRATIN<br><br>1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO<br><br>POMME BIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL<br><br>GALETTE ÉPEAUTRE<br>LÉGUMES BIO<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br><br>COMTÉ BIO <br>DE CLÉRON<br><br>PURÉE<br>POMME POIRE BIO                                                                                                 | TARTE FLAMBÉE <br>D'UZEL<br><br>ŒUFS<br>FLORENTINE<br><br>BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON <br><br>BANANE BIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BETTERAVES ROUGES<br>BIO<br><br>POISSON<br>FAÇON MATELOTE<br>RIZ BIO<br><br>CANCOILLOTTE IGP <br><br>DONUT SUCRE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>LUNDI<br/>12 octobre 2026</b><br>TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO<br>FILET DE POULET<br>AUX<br>CHAMPIGNONS<br>PANAI <br>AUX<br>FINES HERBES<br>RONDELÉ BIO<br><br>POIRE <br>LOUISE BONNE | <b>MARDI<br/>13 octobre 2026</b><br><i>DUO</i> <br>DE CAROTTES RÂPÉES <br>D'UZEL<br>AU CITRON<br>SAUCISSE<br>DE MONTBÉLIARD IGP <br>AU JUS<br>PETITS POIS CAROTTES<br>SAINT PAULIN BIO<br>YAOURT DE MAMIROLLE <br>À<br>LA CAROTTE  | <b>MERCREDI<br/>14 octobre 2026</b><br><i>VELOUTÉ CRÉMEUX</i> <br>DE<br>PATATE DOUCE<br>ÉMINCÉ DE BŒUF<br>AU PAPRIKA<br>PATATE DOUCE <br>AU THYM<br>SAINT MÔRET BIO<br><br>PURÉE<br>POMME COING | <b>JEUDI<br/>15 octobre 2026</b><br><i>Menu Végétarien</i><br>CÉLERI RÉMOULADE <br>D'UZEL<br><br>DAHL D'UZEL <br>AUX<br>LENTILLES CORAIL<br>& À LA COURGE<br>RIZ BIO<br>D'ACCOMPAGNEMENT<br>YAOURT NATURE<br><br>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE <br>D'UZEL AU POTIRON  | <b>VENDREDI<br/>16 octobre 2026</b><br>TERRINE FORESTIÈRE<br>FILET DE POISSON <br>NAPOLITAIN<br>CROSNE <br>&<br>POMMES DE TERRE<br>SAUCE CIBOULETTE<br><br>COMTÉ BIO <br>DE CLÉRON<br><br>POMME <br>PATTE DE LOUP |
| <b>LUNDI<br/>19 octobre 2026</b><br>SALAMI<br><br>ESCALOPE<br>A<br>LA CRÈME<br>CAROTTES D'UZEL <br>PERSILLÉES<br><br>1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO<br><br>ANANAS AU SIROP                                                                                                             | <b>MARDI<br/>20 octobre 2026</b><br>BETTERAVES ROUGES<br>BIO<br><br>FILET DE COLIN <br>SAUCE CITRON<br>GNOCCHIS BIO<br><br>FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK<br><br>POIRE BIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>MERCREDI<br/>21 octobre 2026</b><br>LENTILLES EN SALADE<br><br>JAMBON GRILL<br>A<br>L'ÉCHALOTE<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS<br><br>RACLETTE <br>DE CLÉRON<br><br>YAOURT DE MAMIROLLE<br>BIO SUCRÉ                                                                        | <b>JEUDI<br/>22 octobre 2026</b><br><i>Menu Végétarien</i><br>SALADE COLESLAW <br>D'UZEL<br><br>MACARONI<br>&<br>CHEESE<br><br>VELOUTÉ NATURE<br><br>COOKIE D'UZEL                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>VENDREDI<br/>23 octobre 2026</b><br>CŒUR<br>DE SCAROLE<br><br>BŒUF<br>BOURGUIGNON<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE<br><br>TOMME DE CHÈVRE <br>DE CLÉRON<br><br>BANANE BIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>LUNDI<br/>26 octobre 2026</b><br><i>Menu Végétarien</i><br>CÉLERI RÉMOULADE <br>D'UZEL<br><br>CAPPELLETTIS<br>5 FROMAGES<br>SAUCE TOMATE<br><br>YAOURT NATURE BIO<br>SUCRÉ<br><br>ORANGE BIO                                                                                   | <b>MARDI<br/>27 octobre 2026</b><br>CHOU BLANC <br>D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>CHIPOLATAS <br>DE<br>FRANCHE-COMTÉ<br>AU JUS<br>PURÉE BIO<br>GOUDA BIO<br><br>MOUSSE CHOCOLAT                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>MERCREDI<br/>28 octobre 2026</b><br>FEUILLETÉ<br>AU FROMAGE<br><br>FILET DE POULET <br>A<br>LA BASQUAISE<br>CAROTTES VICHY <br>D'UZEL<br><br>CHANTENEIGE BIO<br><br>BANANE BIO           | <b>JEUDI<br/>29 octobre 2026</b><br>SALADE<br>PANACHÉE<br><br>PENNES CARBONARA<br>D'UZEL<br><br>PRÉPAILLOU BIO<br><br>GÂTEAU D'UZEL <br>MARBRÉ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>VENDREDI<br/>30 octobre 2026</b><br>TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO<br><br>CROUSTI<br>DE<br>POISSON<br>ÉPINARDS <br><br>SAINT MÔRET BIO<br><br>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 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 S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026

## Primaire (Na) sans porc

LA SEMAINE DU GOUT

| LUNDI<br>5 octobre 2026                                                         | MARDI<br>6 octobre 2026                                    | MERCREDI<br>7 octobre 2026                                         | JEUDI<br>8 octobre 2026                                                                                                                                 | VENDREDI<br>9 octobre 2026                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CHOU ROUGE<br>D'UZEL<br>EN SALADE                                               | SALADE ITALIENNE<br>D'UZEL                                 | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                | TARTE FLAMBÉE<br>D'UZEL                                                                                                                                 | BETTERAVES ROUGES<br>BIO                                                                                 |
| FILET DE POULET<br>AU JUS<br>HARICOTS VERTS BIO<br>PERSILLÉS                    | RAVIOLIS<br>EN<br>GRATIN                                   | GALETTE ÉPEAUTRE<br>LÉGUMES BIO<br>RATATOUILLE NIÇOISE             | ŒUFS<br>FLORENTINE                                                                                                                                      | POISSON<br>FAÇON MATELOTE<br>RIZ BIO                                                                     |
| FONDU CROCLAIT BIO                                                              | 1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO                                  | COMTÉ BIO<br>DE CLÉRON                                             | BLEUET DES PRAIRIES<br>DE<br>CLÉRON                                                                                                                     | CANCOILLOTTE IGP                                                                                         |
| GÂTEAU DE SEMOULE<br>AU CARAMEL                                                 | POMME BIO                                                  | PURÉE<br>POMME POIRE BIO                                           | BANANE BIO                                                                                                                                              | DONUT SUCRE                                                                                              |
| LUNDI<br>12 octobre 2026                                                        | MARDI<br>13 octobre 2026                                   | MERCREDI<br>14 octobre 2026                                        | JEUDI<br>15 octobre 2026                                                                                                                                | VENDREDI<br>16 octobre 2026                                                                              |
| TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO                                           | <b>DUO<br/>DE CAROTTES RÂPÉES<br/>D'UZEL<br/>AU CITRON</b> | <b>VELOUTÉ CRÉMEUX<br/>DE<br/>PATATE DOUCE</b>                     | <i>Menu Végétarien</i><br>CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                                                                                    | TERRINE AUX 3 LÉGUMES                                                                                    |
| FILET DE POULET<br>AUX<br>CHAMPIGNONS<br><b>PANAIS<br/>AUX<br/>FINES HERBES</b> | CHIPOLATAS VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>PETITS POIS CAROTTES     | ÉMINCÉ DE BŒUF<br>AU PAPRIKA<br><b>PATATE DOUCE<br/>AU THYM</b>    | <b>DAHL D'UZEL<br/>AUX<br/>LENTILLES CORAIL<br/>&amp; À LA COURGE</b><br>RIZ BIO                                                                        | FILET DE POISSON<br>NAPOLITAIN<br><b>CROSNE<br/>&amp;<br/>POMMES DE TERRE</b><br><b>SAUCE CIBOULETTE</b> |
| RONDELÉ BIO                                                                     | SAINT PAULIN BIO                                           | SAINT MÔRET BIO                                                    | D'ACCOMPAGNEMENT                                                                                                                                        | COMTÉ BIO<br>DE CLÉRON                                                                                   |
| <b>POIRE<br/>LOUISE BONNE</b>                                                   | <b>YAOURT DE MAMIROLLE<br/>À<br/>LA CAROTTE</b>            | PURÉE<br>POMME COING                                               | YAOURT NATURE<br> <b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE<br/>D'UZEL AU POTIRON</b> | <b>POMME<br/>PATTE DE LOUP</b>                                                                           |
| LUNDI<br>19 octobre 2026                                                        | MARDI<br>20 octobre 2026                                   | MERCREDI<br>21 octobre 2026                                        | JEUDI<br>22 octobre 2026                                                                                                                                | VENDREDI<br>23 octobre 2026                                                                              |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                                      | BETTERAVES ROUGES<br>BIO                                   | LENTILLES EN SALADE                                                | <i>Menu Végétarien</i>                                                                                                                                  | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE                                                                                    |
| ESCALOPE<br>A<br>LA CRÈME<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES                      | FILET DE COLIN<br>SAUCE CITRON<br>GNOCCHIS BIO             | JAMBON DE VOLAILLE<br>A L'ÉCHALOTE<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS | SALADE COLESLAW<br>D'UZEL                                                                                                                               | BŒUF BOURGUIGNON                                                                                         |
| 1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO                                                       | FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK                                 | RACLETTE DE CLÉRON                                                 | MACARONI<br>&<br>CHEESE                                                                                                                                 | POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE                                                                            |
| ANANAS AU SIROP                                                                 | POIRE BIO                                                  | YAOURT<br>DE<br>MAMIROLLE<br>BIO SUCRÉ                             | VELOUTÉ NATURE                                                                                                                                          | TOMME DE CHÈVRE<br>DE<br>CLÉRON                                                                          |
| LUNDI<br>26 octobre 2026                                                        | MARDI<br>27 octobre 2026                                   | MERCREDI<br>28 octobre 2026                                        | JEUDI<br>29 octobre 2026                                                                                                                                | VENDREDI<br>30 octobre 2026                                                                              |
| <i>Menu Végétarien</i><br>CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                            | CHOU BLANC<br>D'UZEL<br>EN SALADE                          | FEUILLETÉ<br>AU FROMAGE                                            | SALADE PANACHÉE                                                                                                                                         | TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO                                                                    |
| CAPPELLETTIS<br>5 FROMAGES<br>SAUCE TOMATE                                      | MERGUEZ VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>PURÉE BIO                   | FILET DE POULET<br>A<br>LA BASQUAISE<br>CAROTTES VICHY<br>D'UZEL   | PENNES<br>SAUCE FROMAGÈRE<br>D'UZEL                                                                                                                     | CROUSTI DE POISSON<br>ÉPINARDS                                                                           |
| YAOURT NATURE BIO<br>SUCRÉ                                                      | GOUDA BIO                                                  | CHANTENEIGE BIO                                                    | PRÉPAILLOU BIO                                                                                                                                          | SAINT MÔRET BIO                                                                                          |
| ORANGE BIO                                                                      | MOUSSE CHOCOLAT                                            | BANANE BIO                                                         | GÂTEAU D'UZEL<br>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 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 S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

| LUNDI<br>5 octobre 2026                                                                                                     | MARDI<br>6 octobre 2026                                                                                                                   | MERCREDI<br>7 octobre 2026                                                                                                 | JEUDI<br>8 octobre 2026                                                                                                                                       | VENDREDI<br>9 octobre 2026                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CHOU ROUGE<br>D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>FILET DE POULET<br>AU JUS<br>HARICOTS VERTS BIO<br>PERSILLÉS<br><br>KIWI           | SALADE ITALIENNE<br>D'UZEL<br><br>RAVIOLIS<br>A<br>LA TOMATE<br><br>POMME BIO                                                             | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL<br><br>GALETTE ÉPEAUTRE<br>LÉGUMES BIO<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br><br>PURÉE<br>POMME POIRE<br>BIO | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE<br><br>TOMATE FARCIE<br>COULIS DE TOMATE<br>SEMOULE<br><br>BANANE BIO                                                                   | BETTERAVES ROUGES<br>BIO<br><br>ÉMINCÉ DE PORC<br>AU JUS<br>RIZ BIO<br><br>POIRE                    |
| LUNDI<br>12 octobre 2026                                                                                                    | MARDI<br>13 octobre 2026                                                                                                                  | MERCREDI<br>14 octobre 2026                                                                                                | JEUDI<br>15 octobre 2026                                                                                                                                      | VENDREDI<br>16 octobre 2026                                                                         |
| TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO<br><br>FILET DE POULET<br>PANAIS<br>AUX<br>FINES HERBES<br><br>POIRE<br>LOUISE BONNE  | DUO<br>DE CAROTTES RAPÉES<br>D'UZEL<br>AU CITRON<br><br>SAUCISSE<br>DE<br>MONTBÉLIARD IGP<br>AU JUS<br>PETITS POIS CAROTTES<br><br>KIWI   | BETTERAVES ROUGES<br><br>ÉMINCÉ DE BŒUF<br>AU<br>PAPRIKA<br>PATATE DOUCE<br>AU<br>THYM<br><br>PURÉE<br>POMME COING         | CÉLERI VINAIGRETTE<br>D'UZEL<br><br>DAHL D'UZEL<br>AUX<br>LENTILLES CORAIL<br>&<br>À LA COURGE<br>RIZ BIO<br>D'ACCOMPAGNEMENT<br><br>2 GAUFRETTES<br>CHOCOLAT | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE<br><br>GNOCCHIS<br>A<br>LA TOMATE<br><br>POMME<br>PATTE DE LOUP               |
| LUNDI<br>19 octobre 2026                                                                                                    | MARDI<br>20 octobre 2026                                                                                                                  | MERCREDI<br>21 octobre 2026                                                                                                | JEUDI<br>22 octobre 2026                                                                                                                                      | VENDREDI<br>23 octobre 2026                                                                         |
| SALAMI<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES<br><br>ANANAS<br>AU<br>SIROP                     | BETTERAVES ROUGES<br>BIO<br><br>RÔTI DE DINDE<br>AU JUS<br>GNOCCHIS BIO<br><br>POIRE BIO                                                  | LENTILLES<br>EN<br>SALADE<br><br>JAMBON GRILL<br>AU JUS<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS<br><br>COCKTAIL<br>DE<br>FRUITS    | 1/2 PAMPLEMOUSSE<br>ROSE<br><br>PAUPIETTE DE DINDE<br>AU JUS<br>MACARONIS<br><br>2 GAUFRETTES<br>VANILLE                                                      | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE<br><br>BŒUF<br>BOURGUIGNON<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE<br><br>BANANE BIO |
| LUNDI<br>26 octobre 2026                                                                                                    | MARDI<br>27 octobre 2026                                                                                                                  | MERCREDI<br>28 octobre 2026                                                                                                | JEUDI<br>29 octobre 2026                                                                                                                                      | VENDREDI<br>30 octobre 2026                                                                         |
| CÉLERI VINAIGRETTE<br>D'UZEL<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>JULIENNE<br>DE<br>LÉGUMES<br>A<br>L'ÉCHALOTE<br><br>ORANGE BIO | CHOU BLANC D'UZEL<br>EN<br>SALADE<br><br>CHIPOLATAS<br>DE<br>FRANCHE COMTÉ<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES<br><br>QUETSCHES<br>AU<br>SIROP | BETTERAVES ROUGES<br><br>FILET DE POULET<br>A<br>LA BASQUAISE<br>CAROTTES VICHY<br>D'UZEL<br><br>BANANE BIO                | SALADE<br>PANACHÉE<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>PENNES RIGATE<br><br>ORANGE                                                                          | CHOU ROUGE<br>D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>COLOMBO DE PORC<br>RIZ<br><br>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 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 S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026

### Primaire (Lc) sans viande

| LUNDI<br>5 octobre 2026                                   | MARDI<br>6 octobre 2026                                | MERCREDI<br>7 octobre 2026                                    | JEUDI<br>8 octobre 2026                                                                   | VENDREDI<br>9 octobre 2026                                                            |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| CHOU ROUGE<br>D'UZEL<br>EN SALADE                         | SALADE ITALIENNE<br>D'UZEL                             | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                                     | TARTE FLAMBÉE<br>D'UZEL<br>A L'OIGNON                                                     | BETTERAVES ROUGES<br>BIO                                                              |
| CRÊPES<br>AU FROMAGE<br>HARICOTS VERTS BIO<br>PERSILLÉS   | RAVIOLIS<br>DE<br>LÉGUMES BIO                          | GALETTE ÉPEAUTRE<br>LÉGUMES BIO<br>RATATOUILLE NIÇOISE        | ŒUFS<br>FLORENTINE                                                                        | POISSON FAÇON<br>MATELOTE<br>RIZ BIO                                                  |
| FONDU CROCLAIT BIO                                        | 1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO                              | COMTÉ BIO DE CLÉRON                                           | BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON                                                          | CANCOILLOTTE IGP                                                                      |
| GÂTEAU DE SEMOULE<br>AU CARAMEL                           | POMME BIO                                              | PURÉE<br>POMME POIRE<br>BIO                                   | BANANE BIO                                                                                | DONUT SUCRE                                                                           |
| LUNDI<br>12 octobre 2026                                  | MARDI<br>13 octobre 2026                               | MERCREDI<br>14 octobre 2026                                   | JEUDI<br>15 octobre 2026                                                                  | VENDREDI<br>16 octobre 2026                                                           |
| TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO                     | DUO<br>DE CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>AU CITRON       | VELOUTÉ CRÉMEUX<br>DE<br>PATATE DOUCE                         | CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                                                | TERRINE<br>AUX<br>3 LÉGUMES                                                           |
| POISSON PANÉ<br>CITRON<br>PANAIS<br>AUX<br>FINES HERBES   | CHIPOLATAS VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>PETITS POIS CAROTTES | KEFTA VEGGIE<br>AU JUS<br>PATATE DOUCE<br>AU THYM             | DAHL D'UZEL<br>AUX<br>LENTILLES CORAIL<br>&<br>À LA COURGE<br>RIZ BIO<br>D'ACCOMPAGNEMENT | FILET DE POISSON<br>NAPOLITAIN<br>CROSNES<br>&<br>POMMES DE TERRE<br>SAUCE CIBOULETTE |
| RONDELÉ BIO                                               | SAINT PAULIN BIO                                       | SAINT MORET BIO                                               | YAOURT NATURE                                                                             | COMTÉ BIO DE CLÉRON                                                                   |
| POIRE<br>LOUISE BONNE                                     | YAOURT<br>DE MAMIROLLE<br>À<br>LA CAROTTE              | PURÉE<br>POMME COING                                          | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE<br>D'UZEL<br>AU POTIRON                                             | POMME<br>PATTE DE LOUP                                                                |
| LUNDI<br>19 octobre 2026                                  | MARDI<br>20 octobre 2026                               | MERCREDI<br>21 octobre 2026                                   | JEUDI<br>22 octobre 2026                                                                  | VENDREDI<br>23 octobre 2026                                                           |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                | BETTERAVES ROUGES<br>BIO                               | LENTILLES<br>EN SALADE                                        | SALADE COLESLAW<br>D'UZEL                                                                 | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE                                                                 |
| GALETTE<br>CHÈVRE TOMATE<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES | FILET DE COLIN<br>SAUCE CITRON<br>GNOCCHIS BIO         | POISSON<br>A<br>LA BORDELAISE<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS | MACARONI<br>&<br>CHEESE                                                                   | PAVÉ VÉGÉTAL<br>SAUCE ÉCHALOTE<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE                       |
| 1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO                                 | FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK                             | RACLETTE DE CLÉRON                                            | VELOUTÉ NATURE                                                                            | TOMME DE CHÈVRE<br>DE CLÉRON                                                          |
| ANANAS AU SIROP                                           | POIRE BIO                                              | YAOURT<br>DE MAMIROLLE<br>BIO SUCRÉ                           | COOKIE D'UZEL                                                                             | BANANE BIO                                                                            |
| LUNDI<br>26 octobre 2026                                  | MARDI<br>27 octobre 2026                               | MERCREDI<br>28 octobre 2026                                   | JEUDI<br>29 octobre 2026                                                                  | VENDREDI<br>30 octobre 2026                                                           |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                | CHOU BLANC<br>D'UZEL<br>EN SALADE                      | FEUILLETÉ<br>AU<br>FROMAGE                                    | SALADE PANACHÉE                                                                           | TABOULÉ D'UZEL<br>A<br>LA SEMOULE BIO                                                 |
| CAPPELLETTIS<br>5 FROMAGES<br>SAUCE TOMATE                | MERGUEZ VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>PURÉE BIO               | CROC TOFU PROVENÇALE<br>BIO                                   | PENNES<br>SAUCE FROMAGÈRE<br>D'UZEL                                                       | CROUSTI DE POISSON<br>ÉPINARDS                                                        |
| YAOURT NATURE BIO<br>SUCRÉ                                | GOUDA BIO                                              | CAROTTES VICHY<br>D'UZEL                                      | PRÉPAILLOU BIO                                                                            | SAINT MÔRET BIO                                                                       |
| ORANGE BIO                                                | MOUSSE CHOCOLAT                                        | CHANTENEIGE BIO<br>BANANE BIO                                 | GÂTEAU D'UZEL<br>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 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.