



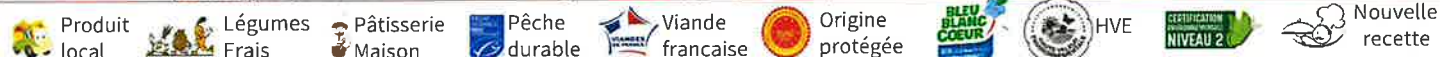
Menus S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE AUX PÂTES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	FLAN NAPPÉ	BANANE	PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ D'UZEL	
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	
EDAM BIO	VELOUTÉ NATURE	FRAIDOU	MAMIROLLE	
KIWI	ÉCLAIR CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	<i>Menu Vegetarien</i> LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PENNES CARBONARA D'UZEL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME		CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025
<i>Menu Vegetarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	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 08 Septembre au 03 Octobre 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>	MELON	SALADE AUX PÂTES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE DE TOMATES	SAUCISSES DE DINDE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	GOUDA BIO FLAN NAPPÉ	BANANE	PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ D'UZEL	
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	
EDAM BIO KIWI	VELOUTÉ NATURE ÉCLAIR CHOCOLAT	FRAIDOU ANANAS AU SIROP	MAMIROLLE PRUNES	
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	<i>Menu Végétarien</i>	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	LENTILLES EN SALADE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT VANILLE
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025
<i>Menu Végétarien</i>	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	ŒUFS A LA BASQUAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	Frites & KETCHUP	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS			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.

Edition du 20-08-2025



Menus S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE DE TOMATES GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES POMMES VAPEUR PRUNES	MELON SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET BANANE	SALADE AUX PÂTES BIO JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES D'UZEL POIRE
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	VENDREDI 19 Septembre 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA TOMATE BROCOLIS KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS RAVIOLIS A LA TOMATE ANANAS AU SIROP	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTÉ DE POULET AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE PRUNES	CŒUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE	LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	SALADE ITALIENNE D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES PRUNES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS COCKTAIL DE FRUITS	SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL 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 08 Septembre au 03 Octobre 2025

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE AUX PÂTES BIO
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS BROCOLIS	CROUSTI DE POISSON HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS	OMELETTE SAUCE MORNAY HARICOTS COCOS A LA TOMATE	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	FLAN NAPPÉ	BANANE	PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	VENDREDI 19 Septembre 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
CRÊPES TOMATE MOZZARELLA PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	QUENELLES SAUCE MORNAY POMMES VAPEUR D'UZEL
EDAM BIO	VELOUTÉ NATURE	FRAIDOU	MAMIROLLE	CANCOILLOTTE IGP
KIWI	ÉCLAIR CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
TORTILLA AUX OIGNONS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	ŒUFS A LA BASQUAISE FRITES & KETCHUP	CROC TOFU PROVENÇALE BIO BROCOLIS	LENTILLES A LA CRÈME RIZ	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	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.

Edition du 20-08-2025



Menus S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

Primaire été (Ne)

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
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	ŒUFS 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
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	VENDREDI 19 Septembre 2025
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	ŒUFS 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
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
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
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025

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 08 Septembre au 03 Octobre 2025

Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
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	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADOLON 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
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	VENDREDI 19 Septembre 2025
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	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADOLON 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
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
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
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025

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.