

# Menus S41 à S44 du 10 Octobre au 04 Novembre 2022

## Primaire (N) 5 composants

### LA SEMAINE DU GÔÛT

LUNDI 10 Octobre 2022	MARDI 11 Octobre 2022	MERCREDI 12 Octobre 2022	JEUDI 13 Octobre 2022	VENDREDI 14 Octobre 2022
CHOU BLANC D'UZEL  AUX LARDONS SAUTÉ DE POULET  A LA COMTOISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON SABLÉ DE BESANÇON  A LA CRÈME FRAÎCHE	<i>Menu Végétarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT RONDELÉ BIO POMME GRANNY	SALADE ICEBERG LASAGNES DE BOEUF COEUR DE BLEU CRÉMEUX LAIT FRAISE  DE MAMIROLLE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON MOQUECA  D'UZEL  MAMIROLLE  COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO 	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES  & RADIS FRICADELLE & KETCHUP FRITES VACHE QUI RIT BIO  RAISIN
LUNDI 17 Octobre 2022	MARDI 18 Octobre 2022	MERCREDI 19 Octobre 2022	JEUDI 20 Octobre 2022	VENDREDI 21 Octobre 2022
BETTERAVES ROUGES BIO ÉCHINE DE PORC FUMÉE  DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE GOUDA BIO KIWI BIO	<i>Menu Végétarien</i> CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COULOMMIERS COMPOTE DE POMMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES YAOURT VANILLE BIO	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN A L'OSEILLE  RATATOUILLE & RIZ TOMME BIO  DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  D'UZEL MARBRÉ 	COEUR DE SCAROLE OMELETTE BIO SAUCE MORNAVY CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME BIO
LUNDI 24 Octobre 2022	MARDI 25 Octobre 2022	MERCREDI 26 Octobre 2022	JEUDI 27 Octobre 2022	VENDREDI 28 Octobre 2022
PANACHÉ DE CHOUX  D'UZEL ESCALOPE DE DINDE  AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS COMTÉ BIO  DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE POIREAUX  D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS MINI CABRETTE BIO TARTE D'UZEL  AUX POMMES	<i>Menu Végétarien</i> OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO SAUTÉ DE BOEUF  AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ BANANE BIO
LUNDI 31 Octobre 2022	MARDI 1 <sup>er</sup> Novembre 2022	MERCREDI 02 Novembre 2022	JEUDI 03 Novembre 2022	VENDREDI 04 Novembre 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLADE DE PORC  SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS PETIT NOVA FRUIT BIO MADELEINE BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE  CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES  D'UZEL CAMEMBERT PÊCHE AU COULIS	SALADE COLESLAW  D'UZEL GRATIN  A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM ROCHER COCO  D'UZEL

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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



Bleu Blanc Cœur



HVE

# Menus S41 à S44 du 10 Octobre au 04 Novembre 2022

## Primaire (Na) sans porc

### LA SEMAINE DU GÔÛT

LUNDI 10 Octobre 2022	MARDI 11 Octobre 2022	MERCREDI 12 Octobre 2022	JEUDI 13 Octobre 2022	VENDREDI 14 Octobre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	<i>Menu Végétarien</i>  CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT  RONDELÉ BIO  POMME GRANNY	SALADE ICEBERG  LASAGNES DE BOEUF  COEUR DE BLEU CRÉMEUX  LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES  MOQUECA D'UZEL  MAMIROLLE  COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS  FRICADELLE & KETCHUP FRITES  VACHE QUI RIT BIO  RAISIN
LUNDI 17 Octobre 2022	MARDI 18 Octobre 2022	MERCREDI 19 Octobre 2022	JEUDI 20 Octobre 2022	VENDREDI 21 Octobre 2022
BETTERAVES ROUGES BIO  POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS COCOS A LA TOMATE  GOUDA BIO  KIWI BIO	<i>Menu Végétarien</i>  CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  COULOMMIERS  COMPOTE DE POMMES BIO	CRÊPE AU FROMAGE  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  YAOURT VANILLE BIO	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON  FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	COEUR DE SCAROLE  OMELETTE BIO SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME BIO
LUNDI 24 Octobre 2022	MARDI 25 Octobre 2022	MERCREDI 26 Octobre 2022	JEUDI 27 Octobre 2022	VENDREDI 28 Octobre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ AUX PETITS LÉGUMES  PETIT MOULÉ NATURE  COMPOTE POMME BANANE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS  COMTÉ BIO DE CLÉRON  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  MINI CABRETTE BIO  TARTE D'UZEL AUX POMMES	<i>Menu Végétarien</i>  OEUF MAYONNAISE  COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO  SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  BANANE BIO
LUNDI 31 Octobre 2022	MARDI 1 <sup>er</sup> Novembre 2022	MERCREDI 02 Novembre 2022	JEUDI 03 Novembre 2022	VENDREDI 04 Novembre 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PETIT NOVA FRUIT BIO  MADELEINE BIO	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE  LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT  MAMIROLLE  CLÉMENTINE	SOUPE DE POTIRON  RAVIOLIS A LA TOMATE  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL  CAMEMBERT  PÊCHE AU COULIS	SALADE COLESLAW D'UZEL  GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL  EDAM  ROCHER COCO D'UZEL

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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC CŒUR



HVE

## Menus S41 à S44 du 10 Octobre au 04 Novembre 2022

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 10 Octobre 2022	MARDI 11 Octobre 2022	MERCREDI 12 Octobre 2022	JEUDI 13 Octobre 2022	VENDREDI 14 Octobre 2022
CHOU BLANC D'UZEL AUX LARDONS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	BETTERAVES ROUGES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
SAUTÉ DE POULET AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE BIO	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS CÔTES DE BETTES PROVENÇALES	FILET DE POULET LÉGUMES MOQUECA D'UZEL	SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES FRITES
COMPOTE DE PÊCHES	POMME GRANNY	POIRE	COCKTAIL DE FRUITS	RAISIN
LUNDI 17 Octobre 2022	MARDI 18 Octobre 2022	MERCREDI 19 Octobre 2022	JEUDI 20 Octobre 2022	VENDREDI 21 Octobre 2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	SALADE ITALIENNE D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	COEUR DE SCAROLE
ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	FILET DE POULET POMMES PERSILLÉES D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE & RIZ	SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	RAISIN	BANANE	POMME BIO
LUNDI 24 Octobre 2022	MARDI 25 Octobre 2022	MERCREDI 26 Octobre 2022	JEUDI 27 Octobre 2022	VENDREDI 28 Octobre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO
ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS	JAMBON BRAISÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE POULET COQUILLETES	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
COMPOTE POMME BANANE	POMME	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE BIO
LUNDI 31 Octobre 2022	MARDI 1 <sup>er</sup> Novembre 2022	MERCREDI 02 Novembre 2022	JEUDI 03 Novembre 2022	VENDREDI 04 Novembre 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	JAMBON BLANC & CORNICION	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL
GRILLADE DE PORC AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LENTILLES AU JUS GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT	RAVIOLIS A LA TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	FILET DE POULET CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE
POIRE	CLÉMENTINE	KIWI BIO	PÊCHE AU COULIS	BANANE

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 10 Octobre au 04 Novembre 2022

### Primaire (Lc) sans viande

<b>LUNDI</b> 10 Octobre 2022	<b>MARDI</b> 11 Octobre 2022	<b>MERCREDI</b> 12 Octobre 2022	<b>JEUDI</b> 13 Octobre 2022	<b>VENDREDI</b> 14 Octobre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	BETTERAVES ROUGES	SALADE D'UZEL AUX CAROTTES JAUNES & RADIS
OMELETTE A LA PROVENÇALE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CURRY D'UZEL VÉGÉTARIEN SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT	LASAGNES AUX LÉGUMES	MOQUECA D'UZEL	POISSON PANÉ CITRON FRITES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	MAMIROLLE	VACHE QUI RIT BIO
SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	POMME GRANNY	LAIT FRAISE DE MAMIROLLE	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO	RAISIN
<b>LUNDI</b> 17 Octobre 2022	<b>MARDI</b> 18 Octobre 2022	<b>MERCREDI</b> 19 Octobre 2022	<b>JEUDI</b> 20 Octobre 2022	<b>VENDREDI</b> 21 Octobre 2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	CRÊPE AU FROMAGE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	COEUR DE SCAROLE
POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS COCOS A LA TOMATE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	TORTILLA OIGNONS ÉPINARDS	FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ	OMELETTE BIO SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
GOUDA BIO	COULOMMIERS	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT VANILLE BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	POMME BIO
<b>LUNDI</b> 24 Octobre 2022	<b>MARDI</b> 25 Octobre 2022	<b>MERCREDI</b> 26 Octobre 2022	<b>JEUDI</b> 27 Octobre 2022	<b>VENDREDI</b> 28 Octobre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO
LENTILLES AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES	OEUFS DURS BÉCHAMEL LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS	CROUSTI DE POISSON HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE HOKI AUX OLIVES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
COMPOTE POMME BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TARTE D'UZEL AUX POMMES	ORANGE	BANANE BIO
<b>LUNDI</b> 31 Octobre 2022	<b>MARDI</b> 1 <sup>er</sup> Novembre 2022	<b>MERCREDI</b> 02 Novembre 2022	<b>JEUDI</b> 03 Novembre 2022	<b>VENDREDI</b> 04 Novembre 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE DE POISSONS & MAYONNAISE	SOUPE DE POTIRON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL
OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LENTILLES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE
PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	EDAM
MADELEINE BIO	CLÉMENTINE	KIWI BIO	PÊCHE AU COULIS	ROCHER COCO D'UZEL

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.