

# Menus S41 à S44 du 09 Octobre au 03 Novembre 2023

## Primaire (N) 5 composants

### LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 09 Octobre 2023	MARDI 10 Octobre 2023	MERCREDI 11 Octobre 2023	JEUDI 12 Octobre 2023	VENDREDI 13 Octobre 2023
<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b> SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE <b>BROCOLIS &amp; POMMES PERSILLÉES D'UZEL</b> CRÈME DE ROQUEFORT KIWI	<i>Menu Végétarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE <b>DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL</b> RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP A L'AIL FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE ICEBERG <b>CURRYWURST</b> FRITES COEUR DE BLEU CRÈMEUX COMPOTE DE FRUITS	<b>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL</b> <b>VINAIGRETTE</b> <b>SAUMON SAUCE AGRUMES</b> <b>PURÉE DE POTIRON</b> MIMOLETTE ORANGE	<b>CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN</b> <b>BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY</b> SEMOULE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES <b>TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES</b>
LUNDI 16 Octobre 2023	MARDI 17 Octobre 2023	MERCREDI 18 Octobre 2023	JEUDI 19 Octobre 2023	VENDREDI 20 Octobre 2023
<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b> ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE <b>GOUDA BIO</b> <b>ORANGE BIO</b>	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL <b>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO</b> COULOMMIERS POMME PÂTISSÈRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ <b>TOMME BIO DE CLÉRON</b> GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE <b>OMELETTE BIO SAUCE MORNAV</b> CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ <b>POMME BIO</b>
LUNDI 23 Octobre 2023	MARDI 24 Octobre 2023	MERCREDI 25 Octobre 2023	JEUDI 26 Octobre 2023	VENDREDI 27 Octobre 2023
ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE POULET AU LAIT DE COCO RIZ PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS <b>COMTÉ BIO DE CLÉRON</b> <b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO</b>	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS <b>MINI CABRETTE BIO</b> BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	<i>Menu Végétarien</i> OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL <b>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</b> <b>BANANE BIO</b>
LUNDI 30 Octobre 2023	MARDI 31 Octobre 2023	MERCREDI 01 Novembre 2023	JEUDI 02 Novembre 2023	VENDREDI 03 Novembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS <b>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</b> <b>MADELEINE BIO</b>	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO <b>GNOCCHIS BIO</b> D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL A <b>LA SEMOULE BIO</b> POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS CAMEMBERT ÉCLAIR VANILLE	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES <b>KIWI BIO</b>	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM PANNA COTTA DE MAMIROLLE

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



HVE

# Menus S41 à S44 du 09 Octobre au 03 Novembre 2023

## Primaire (Na) sans porc

### LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 09 Octobre 2023	MARDI 10 Octobre 2023	MERCREDI 11 Octobre 2023	JEUDI 12 Octobre 2023	VENDREDI 13 Octobre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL CRÈME DE ROQUEFORT KIWI	<i>Menu Végétarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP A L'AIL FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES COEUR DE BLEU CRÈMEUX COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUMON SAUCE AGRUMES PURÉE DE POTIRON MIMOLETTE ORANGE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES
LUNDI 16 Octobre 2023	MARDI 17 Octobre 2023	MERCREDI 18 Octobre 2023	JEUDI 19 Octobre 2023	VENDREDI 20 Octobre 2023
BETTERAVES ROUGES BIO POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS COCOS A LA TOMATE GOUDA BIO ORANGE BIO	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COULOMMIERS POMME PÂTISSÈRE	FEUILLETÉ AU FROMAGE CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ TOMME BIO DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE OMELETTE BIO SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME BIO
LUNDI 23 Octobre 2023	MARDI 24 Octobre 2023	MERCREDI 25 Octobre 2023	JEUDI 26 Octobre 2023	VENDREDI 27 Octobre 2023
MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE FILET DE POULET AU LAIT DE COCO RIZ PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	PANACHÉ DE CHOUX 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 BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	<i>Menu Végétarien</i> OEUF MAYONNAISE COQUILLETTES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ BANANE BIO
LUNDI 30 Octobre 2023	MARDI 31 Octobre 2023	MERCREDI 01 Novembre 2023	JEUDI 02 Novembre 2023	VENDREDI 03 Novembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO MADELEINE BIO	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT MAMIROLLE CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS CAMEMBERT ÉCLAIR VANILLE	SOUPE DE POTIRON RAVIOLIS A LA TOMATE PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL EDAM PANNA COTTA DE MAMIROLLE

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 09 Octobre au 03 Novembre 2023

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

<b>LUNDI</b> 09 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 10 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 11 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 12 Octobre 2023	<b> VENDREDI</b> 13 Octobre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS  SAUTÉ DE POULET AU JUS BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL  KIWI	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT  SALADE DE FRUITS	SALADE ICEBERG  SAUCISSE BLANCHE CUITE FRITES  COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PETITS POIS  ORANGE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN  SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES SEMOULE  KIWI
<b>LUNDI</b> 16 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 17 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 18 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 19 Octobre 2023	<b> VENDREDI</b> 20 Octobre 2023
BETTERAVES ROUGES BIO  ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE  ORANGE BIO	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  POMME CUITE	SALADE ITALIENNE D'UZEL  BOULETTES D'AGNEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  RAISIN	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE  BANANE	COEUR DE SCAROLE  SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  POMME BIO
<b>LUNDI</b> 23 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 24 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 25 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 26 Octobre 2023	<b> VENDREDI</b> 27 Octobre 2023
ROSETTE DE LYON & CORNICHON  FILET DE POULET AU LAIT DE COCO RIZ  COMPOTE POMME BANANE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS  POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  JAMBON BRAISÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  KIWI	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE  COQUILLETES  ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  BANANE BIO
<b>LUNDI</b> 30 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 31 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 01 Novembre 2023	<b>JEUDI</b> 02 Novembre 2023	<b> VENDREDI</b> 03 Novembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  GRILLADE DE PORC AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POIRE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON  FILET DE POULET GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT  CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS  PRUNES	JAMBON BLANC & CORNICHON  RAVIOLIS A LA TOMATE  KIWI BIO	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL  FILET DE POULET CAROTTES COURGETTES POMMES DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE  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 09 Octobre au 03 Novembre 2023

### Primaire (Lc) sans viande

<b>LUNDI</b> 09 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 10 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 11 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 12 Octobre 2023	<b>VENDREDI</b> 13 Octobre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE ICEBERG	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN
CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL	DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT	OMELETTE FRITES	SAUMON SAUCE AGRUMES PURÉE DE POTIRON	HARICOTS COCOS A LA TOMATE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
CRÈME DE ROQUEFORT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	COEUR DE BLEU CRÉMEUX	MIMOLETTE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
KIWI	FROMAGE BLANC VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES
<b>LUNDI</b> 16 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 17 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 18 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 19 Octobre 2023	<b>VENDREDI</b> 20 Octobre 2023
BETTERAVES ROUGES BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS COCOS A LA TOMATE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	FEUILLETÉS AU FROMAGE ÉPINARDS	FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ	OMELETTE BIO SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
GOUDA BIO	COULOMMIERS	DÉLICE EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
ORANGE BIO	POMME PÂTISSÈRE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	POMME BIO
<b>LUNDI</b> 23 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 24 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 25 Octobre 2023	<b>JEUDI</b> 26 Octobre 2023	<b>VENDREDI</b> 27 Octobre 2023
MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
LENTILLES RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	OEUFS DURS BÉCHAMEL SEMOULE	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	BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	ORANGE	BANANE BIO
<b>LUNDI</b> 30 Octobre 2023	<b>MARDI</b> 31 Octobre 2023	<b>MERCREDI</b> 01 Novembre 2023	<b>JEUDI</b> 02 Novembre 2023	<b>VENDREDI</b> 03 Novembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SOUPE DE POTIRON	SALADE COLESLAW D'UZEL
OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT	POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE CAROTTES COURGETTES POMME DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MAMIROLLE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	EDAM
MADELEINE BIO	CLÉMENTINE	ÉCLAIR VANILLE	KIWI BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE

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.