Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	Menu Végétarien SALADE DE PÂTES D'UZEL GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMME POIRE BIO	TARTE FLAMBÉE D'UZEL ŒUFS FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON FAÇON MATELOTE RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP DONUT SUCRE

LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS PANAIS AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE LOUISE BONNE	DUO DE CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM SAINT MÔRET BIO PURÉE POMME COING	Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	TERRINE FORESTIÈRE FILET DE POISSON NAPOLITAIN CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME PATTE DE LOUP

LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026
SALAMI ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	Menu Végétarien SALADE COLESLAW D'UZEL MACARONI & CHEESE VELOUTÉ NATURE COOKIE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE CIBOULETTE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON BANANE BIO

LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026
Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ORANGE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE BIO GOUDA BIO MOUSSE CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CHANTENEIGE BIO BANANE BIO	SALADE PANACHÉE PENNES CARBONARA D'UZEL PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS SAINT MÔRET BIO 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.

Produit local · Légumes frais · Pâtisserie Maison · Pêche durable · Viande française · Origine protégée · HVE · Nouveauté

Edition du 19-08-2026

Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026
Primaire (Na) sans porc

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	Menu Végétarien SALADE DE PÂTES D'UZEL GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMME POIRE BIO	TARTE FLAMBÉE D'UZEL ŒUFS FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON FAÇON MATELOTE RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP DONUT SUCRE

LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS PANAIS AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE LOUISE BONNE	DUO DE CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM SAINT MÔRET BIO PURÉE POMME COING	Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE POISSON NAPOLITAIN CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME PATTE DE LOUP

LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	Menu Végétarien SALADE COLESLAW D'UZEL MACARONI & CHEESE VELOUTÉ NATURE COOKIE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE CIBOULETTE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON BANANE BIO

LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026
Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ORANGE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE BIO GOUDA BIO MOUSSE CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CHANTENEIGE BIO BANANE BIO	SALADE PANACHÉE PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS SAINT MÔRET BIO 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.

Edition du 19-08-2026

Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026
Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS KIWI	SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE POMME BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE PURÉE POMME POIRE BIO	CŒUR DE SCAROLE TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE SEMOULE BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO ÉMINCÉ DE PORC AU JUS RIZ BIO POIRE

LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET PANAIS AUX FINES HERBES POIRE LOUISE BONNE	DUO DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS CAROTTES KIWI	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM PURÉE POMME COING	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	CŒUR DE SCAROLE GNOCCHIS A LA TOMATE POMME PATTE DE LOUP

LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026
SALAMI ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO RÔTI DE DINDE AU JUS GNOCCHIS BIO POIRE BIO	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COCKTAIL DE FRUITS	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE PAUPIETTE DE DINDE AU JUS MACARONIS 2 GAUFRETTES VANILLE	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE CIBOULETTE BANANE BIO

LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE ORANGE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES QUETSCHES AU SIROP	BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL BANANE BIO	SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES RIGATE ORANGE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE COLOMBO DE PORC RIZ 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.

Edition du 19-08-2026

Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026
Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO DE CLÉRON PURÉE POMME POIRE BIO	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON ŒUFS FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON FAÇON MATELOTE RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP DONUT SUCRE

LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON PANAIS AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE LOUISE BONNE	DUO DE CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO YAOURT DE MAMIROLLE À LA CAROTTE	VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE KEFTA VEGGIE AU JUS PATATE DOUCE AU THYM SAINT MORET BIO PURÉE POMME COING	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE POISSON NAPOLITAIN CROSNES & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME PATTE DE LOUP

LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GALETTE CHÈVRE TOMATE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	LENTILLES EN SALADE POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE COLESLAW D'UZEL MACARONI & CHEESE VELOUTÉ NATURE COOKIE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE CIBOULETTE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON BANANE BIO

LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ORANGE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS PURÉE BIO GOUDA BIO MOUSSE CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE CROC TOFU PROVENÇALE BIO CAROTTES VICHY D'UZEL CHANTENEIGE BIO BANANE BIO	SALADE PANACHÉE PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS SAINT MÔRET BIO 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.

Edition du 19-08-2026