



Menus S37 à S40 du 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	JEUDI 10 septembre 2026	 VENDREDI 11 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES TORSETTES BIO PÊCHE BIO	SALADE MIXTE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES PURÉE POMMES FRAISES	MELON GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL 2 GAUFRETTES VANILLE
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	 VENDREDI 18 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE BROCOLIS NECTARINE	CHOU-FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS COLOMBO DE PORC RIZ BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PRUNES	CŒUR DE SCAROLE COQUILLETES BIO SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL PURÉE POMME PÊCHE BIO
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	 VENDREDI 25 septembre 2026
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS BIO KIWI	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT PRUNES
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	 VENDREDI 02 octobre 2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS FRITES POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS BROCOLIS PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS TORSETTES BIO RAISIN	BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS RIZ THAI 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 19-08-2026



Menus S37 à S40 du 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	JEUDI 10 septembre 2026	VENDREDI 11 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE MIXTE	MELON
POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO	OMELETTE AU FROMAGE POMMES PERSILLÉES	GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL
CHEDDAR FUMÉ	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO	CANCOILLOTTE IGP	CAMEMBERT BIO PORTION
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME BIO	PÊCHE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	VENDREDI 18 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	CHOU-FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE BIO	QUENELLES SAUCE AUREOLE RATATOUILLE NIÇOISE	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COQUILLETES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	D'ACCOMPAGNEMENT MINI BABYBEL BIO	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
PANIER EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	OMELETTE SAUCE MORNAY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	SAINT MÔRET BIO
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PRUNES
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	KEFTA VEGGIE AU JUS FRITES	QUENELLES SAUCE MORNAY BROCOLIS	LÉGUMINEUSES AU LAIT DE COCO TORSETTES BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	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 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026 Primaire (N) 5 composants

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	Jeudi 10 septembre 2026 Salade mixte Saucisse de Morteau IGP au Jus Pommes persillées Cancoillotte IGP Panna Cotta de Mamirolle à la Vanille	 VENDREDI 11 septembre 2026
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE TORSETTES BIO GOUDA BIO PÊCHE BIO	<i>Menu Végétarien</i> MELON GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION PALET BRETON D'UZEL	
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	 VENDREDI 18 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO NECTARINE	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS COLOMBO DE PORC RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRÉPAILOU BIO PRUNES	CŒUR DE SCAROLE COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO DONUT SUCRE
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	 VENDREDI 25 septembre 2026
PANIER EMMENTAL JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO KIRI BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MÔRET BIO PRUNES
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	 VENDREDI 02 octobre 2026
<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL FRICADELLE & KETCHUP FRITES RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILOU BIO 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.



Nouvelle
recette



Menus S37 à S40 du 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	 Jeudi 10 septembre 2026 <i>La Mélodie des Mets locaux</i> Salade mixte Omelette au Fromage Pommes persillées Cancoillotte IGP Panna Cotta de Maminolle à la Vanille	VENDREDI 11 septembre 2026
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO		<i>Menu Végétarien</i> MELON
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAINE TORSETTES BIO		GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL
CHEDDAR FUMÉ	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO		CAMEMBERT BIO PORTION
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME BIO	PÊCHE BIO		PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	VENDREDI 18 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO	QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE	FILET DE POULET RIZ BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
PANIER EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ITALIENNE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	SAINT MÔRET BIO
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PRUNES
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRICADELLE & KETCHUP FRITES	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR BROCOLIS	ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY TORSETTES BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	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.



Nouvelle
recette



Menus S37 à S40 du 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026 Primaire été (Ne)

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	JEUDI 10 septembre 2026	VENDREDI 11 septembre 2026
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
PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	VENDREDI 18 septembre 2026
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
PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
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 BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ

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 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026

Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	JEUDI 10 septembre 2026	VENDREDI 11 septembre 2026
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
PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	VENDREDI 18 septembre 2026
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 CHIPS	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
PURÉE POMME POIRE BIO			CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
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 BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ

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.