

# 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 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 CURRYWURST 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 ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS 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 MORNAV 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
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 COMTÉ BIO DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS MINI CABRETTE BIO 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 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 GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE 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.



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  COQUILLETTES  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 CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL CRÈME DE ROQUEFORT KIWI	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT CANCOILLOTTE IGP A L'AIL FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE ICEBERG OMELETTE FRITES COEUR DE BLEU CRÉMEUX COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUMON SAUCE AGRUMES PURÉE DE POTIRON MIMOLETTE ORANGE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN HARICOTS COCOS A LA TOMATE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES 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 POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS COCOS A LA TOMATE GOUDA BIO ORANGE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COULOMMIERS POMME PÂTISSÈRE	SALADE ITALIENNE D'UZEL FEUILLETÉS AU FROMAGE ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL 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
<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 LENTILLES RIZ D'ACCOMPAGNEMENT PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE POMME BANANE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL OEUFS DURS BÉCHAMEL SEMOULE COMTÉ BIO DE CLÉRON CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL CROUSTI DE POISSON HARICOTS BEURRE PERSILLÉS MINI CABRETTE BIO BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	OEUF MAYONNAISE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE HOKI AUX OLIVES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ 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 OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO MADELEINE BIO	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 DE LÉGUMES BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES KIWI BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL PAIN DE POISSONS D'UZEL SAUCE TOMATE CAROTTES COURGETTES POMME DE TERRE D'UZEL A L'ANCIENNE 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.