

Menus S41 à S44 du 7 Octobre au 1er Novembre 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 07 Octobre 2024	MARDI 08 Octobre 2024	MERCREDI 09 Octobre 2024	JEUDI 10 Octobre 2024	VENDREDI 11 Octobre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE ICEBERG PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BRANDADE DE POISSON	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
BOULETTES DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	MINI CABRETTE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
FONDU CROCLAIT	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME			
LUNDI 14 Octobre 2024	MARDI 15 Octobre 2024	MERCREDI 16 Octobre 2024	JEUDI 17 Octobre 2024	VENDREDI 18 Octobre 2024
LA SEMAINE DU GOÛT				
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN	<i>Menu Végétarien</i> SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES CAROTTES BIO PERSILLÉES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL	CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME PURÉE DE CÉLERI	SAUCE VIERGE
SAINT PAULIN BIO	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROQ EMMENTAL	CRÈME DE ROQUEFORT	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	RONDELÉ AUX NOIX KIWI	PRUNES	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE
			AU POTIRON	PURÉE POMME COING
LUNDI 21 Octobre 2024	MARDI 22 Octobre 2024	MERCREDI 23 Octobre 2024	JEUDI 24 Octobre 2024	VENDREDI 25 Octobre 2024
ROSETTE DE LYON & CORNICION	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES	FILET DE COLIN SAUCE CITRON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	QUENELLES SAUCE AUREOLE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR D'UZEL
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	FLAN PARISIEN D'UZEL	ANANAS AU SIROP
LUNDI 28 Octobre 2024	MARDI 29 Octobre 2024	MERCREDI 30 Octobre 2024	JEUDI 31 Octobre 2024	VENDREDI 1 ^{er} Novembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SOUPE DE POTIRON	FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY	COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS
YAOURT NATURE SUCRÉ	CAMEMBERT BIO PORTION	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
PRUNES	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE	ŒUF A LA NEIGE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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 7 Octobre au 1er Novembre 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 07 Octobre 2024	MARDI 08 Octobre 2024	MERCREDI 09 Octobre 2024	JEUDI 10 Octobre 2024	VENDREDI 11 Octobre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Menu Végétarien</i>
BOULETTES DE BOEUF AU JUS	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY	BRANDADE DE POISSON	SALADE DE RIZ D'UZEL
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	MINI CABRETTE BIO		TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CROCLAIT	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 14 Octobre 2024	MARDI 15 Octobre 2024	MERCREDI 16 Octobre 2024	JEUDI 17 Octobre 2024	VENDREDI 18 Octobre 2024
LA SEMAINE DU GOÛT				
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN	<i>Menu Végétarien</i>
OMELETTE BIO SAUCE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL	CROUSTI DE POISSON BLÉ	SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL
CRÈME AUX HERBES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE CÉLERI	SAUCE VIERGE
CAROTTES BIO PERSILLÉES			CRÈME DE ROQUEFORT	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE
SAINT PAULIN BIO	RONDELÉ AUX NOIX	CROQ EMMENTAL	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	KIWI	PRUNES	AU POTIRON	PURÉE POMME COING
LUNDI 21 Octobre 2024	MARDI 22 Octobre 2024	MERCREDI 23 Octobre 2024	JEUDI 24 Octobre 2024	VENDREDI 25 Octobre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>	COEUR DE SCAROLE
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP	SALADE COLESLAW D'UZEL	OMELETTE A LA PROVENÇALE
PETITS POIS CAROTTES	GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	QUENELLES SAUCE AURORE	POMMES VAPEUR D'UZEL
FROMAGE BLANC SUCRÉ			JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CHOOKIE	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	ANANAS AU SIROP
PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	FLAN PARISIEN D'UZEL	
LUNDI 28 Octobre 2024	MARDI 29 Octobre 2024	MERCREDI 30 Octobre 2024	JEUDI 31 Octobre 2024	VENDREDI 1 ^{er} Novembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>	FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET A	SOUPE DE POTIRON	FILET DE HOKI A L'OSEILLE
YAOURT NATURE SUCRÉ	FRITES & KETCHUP	LA BASQUAISE CAROTTES VICHY	COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO	BROCOLIS
PRUNES	CAMEMBERT BIO PORTION	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
	MOUSSE CHOCOLAT	BANANE	ŒUF A LA NEIGE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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 7 Octobre au 1er Novembre 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 07 Octobre 2024	MARDI 08 Octobre 2024	MERCREDI 09 Octobre 2024	JEUDI 10 Octobre 2024	VENDREDI 11 Octobre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	PANACHÉ DE CRUDITÉS
BOULETTES DE BŒUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PENNES RIGATE	FILET DE POULET POMMES VAPEUR D'UZEL	POULET RÔTI AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE
KIWI	POMME	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 14 Octobre 2024	MARDI 15 Octobre 2024	MERCREDI 16 Octobre 2024	JEUDI 17 Octobre 2024	VENDREDI 18 Octobre 2024
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES	ESCALOPE DE VOLAILLE AU MIEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	SAUTÉ DE POULET AU JUS LENTILLES AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS GNOCCHIS
ORANGE	KIWI	PRUNES	POIRE	PURÉE POMME COING
LUNDI 21 Octobre 2024	MARDI 22 Octobre 2024	MERCREDI 23 Octobre 2024	JEUDI 24 Octobre 2024	VENDREDI 25 Octobre 2024
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CŒUR DE SCAROLE
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE POULET JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	BŒUF BOURGUIGNON POMMES VAPEUR D'UZEL
ORANGE	POIRE	POMME	BANANE	ANANAS AU SIROP
LUNDI 28 Octobre 2024	MARDI 29 Octobre 2024	MERCREDI 30 Octobre 2024	JEUDI 31 Octobre 2024	VENDREDI 1 ^{er} Novembre 2024
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
RAVIOLIS A LA TOMATE	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY	COQUILLETTES BIO SANS FROMAGE TOMATE & SOJA BIO	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS
PRUNES	PRUNES	BANANE	ORANGE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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 7 Octobre au 1er Novembre 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 07 Octobre 2024	MARDI 08 Octobre 2024	MERCREDI 09 Octobre 2024	JEUDI 10 Octobre 2024	VENDREDI 11 Octobre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CROCLAIT	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	MINI CABRETTE BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME	COMPOTE DE POIRES	BANANE	TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 14 Octobre 2024	MARDI 15 Octobre 2024	MERCREDI 16 Octobre 2024	JEUDI 17 Octobre 2024	VENDREDI 18 Octobre 2024
BETTERAVES ROUGES BIO	TABOULÉ D'UZEL AUX RAISINS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN	SALADE AUX LÉGUMES D'UZEL SAUCE VIERGE
OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES CAROTTES BIO PERSILLÉES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE PETITS POIS	CROUSTI DE POISSON BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	LENTILLES AU JUS PURÉE DE CÉLERI	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE
SAINT PAULIN BIO	A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROQ EMMENTAL	CRÈME DE ROQUEFORT	YAOURT DE MAMIROLLE A L'ORANGE
CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	RONDELÉ AUX NOIX KIWI	PRUNES	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	PURÉE POMME COING
LUNDI 21 Octobre 2024	MARDI 22 Octobre 2024	MERCREDI 23 Octobre 2024	JEUDI 24 Octobre 2024	VENDREDI 25 Octobre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	COEUR DE SCAROLE
ŒUFS MAYONNAISE PETITS POIS CAROTTES	FILET DE COLIN SAUCE CITRON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	QUENELLES SAUCE AUREOLE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	OMELETTE A LA PROVENÇALE POMMES VAPEUR D'UZEL
FROMAGE BLANC SUCRÉ	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	POMME	FLAN PARISIEN D'UZEL	ANANAS AU SIROP
LUNDI 28 Octobre 2024	MARDI 29 Octobre 2024	MERCREDI 30 Octobre 2024	JEUDI 31 Octobre 2024	VENDREDI 1 ^{er} Novembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	TORTILLA OIGNONS FRITES & KETCHUP	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO	COQUILLETES BIO TOMATE & SOJA BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS
YAOURT NATURE SUCRÉ	CAMEMBERT BIO PORTION	CAROTTES VICHY	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
PRUNES	MOUSSE CHOCOLAT	PETIT LOUIS	ŒUF A LA NEIGE	COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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.