


Menus S41 à S44 du 6 Octobre au 31 Octobre 2025 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 06 Octobre 2025	MARDI 07 Octobre 2025	MERCREDI 08 Octobre 2025	JEUDI 09 Octobre 2025	VENDREDI 10 Octobre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE ICEBERG	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
OMELETTE AU FROMAGE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE & GNOCCHIS
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 13 Octobre 2025 <i>« Antigaspi. »</i>	MARDI 14 Octobre 2025 <i>« Bio »</i>	MERCREDI 15 Octobre 2025 <i>« Végétarien »</i>	JEUDI 16 Octobre 2025 <i>« Orange »</i>	VENDREDI 17 Octobre 2025 <i>« Franc-Comtois »</i>
Betteraves rouges	Taboulé D'UZEL à la Semoule BIO	Chou blanc D'UZEL en Salade	Carottes râpées D'UZEL à l'Orange	Salade mixte
Chipolatas végétales au Jus Frites	Croc Tofu provençale BIO Petits Pois BIO à l'Échalote & Persil	Dahl D'UZEL aux Lentilles Corail Riz Basmati d'accompagnement	Sauce D'UZEL Beurre d'Orange Purée de Potiron	Gratin de Coquillettes au Fromage
Rondelé BIO	Saint Paulin BIO	Croq emmental	Yaourt de Mamirolle à l'Orange	Comté de Cléron
Orange	Poire BIO	Panna Cotta de Mamirolle à la Fleur d'Oranger	 Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Carottes	Pomme
LUNDI 20 Octobre 2025	MARDI 21 Octobre 2025	MERCREDI 22 Octobre 2025	JEUDI 23 Octobre 2025	VENDREDI 24 Octobre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU-FLEUR EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
ŒUFS MAYONNAISE PETITS POIS CAROTTES	FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	QUENELLES SAUCE AURORE 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
CRÊPE AU SUCRE	POIRE	POMME	FLAN PARISIEN D'UZEL	ANANAS AU SIROP
LUNDI 27 Octobre 2025	MARDI 28 Octobre 2025	MERCREDI 29 Octobre 2025	JEUDI 30 Octobre 2025	VENDREDI 31 Octobre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	SOUPE DE POTIRON	FEUILLETÉ AU FROMAGE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS
YAOURT NATURE SUCRÉ	CAMEMBERT BIO PORTION	CAROTTES VICHY D'UZEL	PRÉPAILLOU BIO	DÉLICE EMMENTAL
ORANGE	MOUSSE CHOCOLAT	PETIT LOUIS	COMPOTE POMME ABRICOT HVE	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO
		BANANE		

LA SEMAINE DU GOÛT

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.