



Menus S37 à S40 du 9 Septembre au 4 Octobre 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	 VENDREDI 13 Septembre 2024
BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE ICEBERG GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE PRUNES	MELON SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES D'UZEL BANANE
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	 VENDREDI 20 Septembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA TOMATE BROCOLIS & POMMES VAPEUR D'UZEL KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS RAVIOLIS A LA TOMATE ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PÂTES BIO STEAK HACHÉ AU JUS RIZ PRUNES	SALADE FEFLA D'UZEL COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	 VENDREDI 27 Septembre 2024
CÉLÉRI VINAIGRETTE D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS ROESTIS DE POMMES DE TERRE POIRE	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	CŒUR DE SCAROLE BOEUF BRAISÉ AU JUS COQUILLETES PRUNES
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	 VENDREDI 04 Octobre 2024
CÉLÉRI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES PRUNES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE SAUTÉ DE DINDE RIZ COMPOTE POMME PÊCHE HVE	POIS CHICHES A LA TALENTAISE JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 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 9 Septembre au 4 Octobre 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	VENDREDI 13 Septembre 2024
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL
TORTILLA OIGNONS CAROTTES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	OMELETTE SAUCE MORNAY FLAGEOLETS PERSILLÉS	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU CITRON	BANANE
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	VENDREDI 20 Septembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE AUX PÂTES BIO	SALADE FEFLA D'UZEL
CRÊPES TOMATE MOZZARELLA PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	MAMIROLLE	YAOURT NATURE SUCRÉ
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	VENDREDI 27 Septembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE
TORTILLA OIGNONS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC ROESTIS DE POMMES DE TERRE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	CRÈME DESSERT VANILLE
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	VENDREDI 04 Octobre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
LASAGNES AUX LÉGUMES	ŒUFS A LA BASQUAISE FRITES & MAYONNAISE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS	CROUSTI DE POISSON RIZ	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	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 9 Septembre au 4 Octobre 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	VENDREDI 13 Septembre 2024
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNES CARBONARA D'UZEL	SAUTÉ DE BOEUF D'UZEL AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	LIÉGOIS AU CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU CITRON	BANANE
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	VENDREDI 20 Septembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS D'UZEL	SALADE D'UZEL AUX PÂTES BIO	<i>Menu à thème</i> <i>le Maghreb</i>
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES D'UZEL	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SALADE FEFLA D'UZEL
EDAM BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	FRAIDOU	MAMIROLLE	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	CAMEMBERT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	YAOURT NATURE SUCRÉ
	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL			COOKIE D'UZEL MENTHE CHOCO
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	VENDREDI 27 Septembre 2024
ROSETTE DE LYON & CORNICHON	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE D'UZEL AU BEURRE BLANC ROESTIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BŒUF D'UZEL AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	GRATIN DE COQUILLETTE D'UZEL AU FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	DE POMMES DE TERRE	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
MADELEINE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	POMME	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	CRÈME DESSERT VANILLE
	POIRE			
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	VENDREDI 04 Octobre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
LASAGNES AUX LÉGUMES	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE D'UZEL BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE D'UZEL RIZ	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA D'UZEL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON 	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française




Origine protégée



Nouvelle recette

Menus S37 à S40 du 9 Septembre au 4 Octobre 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	VENDREDI 13 Septembre 2024
CRÊPE AU FROMAGE	<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	MELON	SALADE DE RIZ D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE POMME FRAISE	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU CITRON	BANANE
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	VENDREDI 20 Septembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE AUX PÂTES BIO	<i>Menu à thème le Maghreb</i>
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SALADE FEFLA D'UZEL
EDAM BIO	CAMEMBERT	FRAIDOU	MAMIROLLE	COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS
KIWI	RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	YAOURT NATURE SUCRÉ
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	VENDREDI 27 Septembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i>
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC ROESTIS DE POMMES DE TERRE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	COEUR DE SCAROLE
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	VENDREDI 04 Octobre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUCISSES DE DINDE AU JUS FRITES & MAYONNAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	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 9 Septembre au 4 Octobre 2024 Primaire été (Ne)

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	 VENDREDI 13 Septembre 2024
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	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	 VENDREDI 20 Septembre 2024
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	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	 VENDREDI 27 Septembre 2024
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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	 VENDREDI 04 Octobre 2024

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 9 Septembre au 4 Octobre 2024 Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 09 Septembre 2024	MARDI 10 Septembre 2024	MERCREDI 11 Septembre 2024	JEUDI 12 Septembre 2024	VENDREDI 13 Septembre 2024
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	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 16 Septembre 2024	MARDI 17 Septembre 2024	MERCREDI 18 Septembre 2024	JEUDI 19 Septembre 2024	VENDREDI 20 Septembre 2024
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	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 23 Septembre 2024	MARDI 24 Septembre 2024	MERCREDI 25 Septembre 2024	JEUDI 26 Septembre 2024	VENDREDI 27 Septembre 2024
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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 30 Septembre 2024	MARDI 01 Octobre 2024	MERCREDI 02 Octobre 2024	JEUDI 03 Octobre 2024	VENDREDI 04 Octobre 2024

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.