



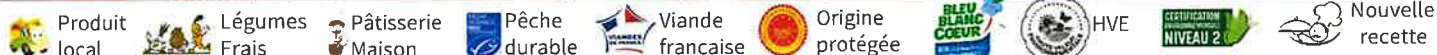
## Menus S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

### Primaire (N) 5 composants

| LUNDI<br>08 Septembre 2025                                      | MARDI<br>09 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>10 Septembre 2025                          | JEUDI<br>11 Septembre 2025                                                             | VENDREDI<br>12 Septembre 2025                       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| CRÊPE AU FROMAGE                                                | TABOULÉ D'UZEL                                                                | <i>Menu Vegetarien</i><br>SALADE<br>DE TOMATES         | MELON                                                                                  | SALADE<br>AUX PÂTES BIO                             |
| STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>BROCOLIS                               | NUGGETS DE VOLAILLE<br>& KETCHUP<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS               | GRATIN CAMPAGNARD<br>D'UZEL<br>AUX ŒUFS                | SAUCISSES<br>TOULOUSAINES<br>FAÇON<br>CASSOULET                                        | FILET DE HOKI<br>A LA CRÈME<br>COURGETTES<br>D'UZEL |
| FONDU CROCLAIT BIO                                              | YAOURT DE MAMIROLLE<br>NATURE SUCRÉ                                           | GOUDA BIO                                              | BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON                                                       | CAMEMBERT                                           |
| COMPOTE<br>POMME FRAISE                                         | POMME                                                                         | FLAN NAPPÉ                                             | BANANE                                                                                 | PALET BRETON<br>D'UZEL                              |
| LUNDI<br>15 Septembre 2025                                      | MARDI<br>16 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>17 Septembre 2025                          | JEUDI<br>18 Septembre 2025                                                             |                                                     |
| CHOU-FLEUR<br>EN SALADE                                         | <i>Menu Vegetarien</i><br>BETTERAVES ROUGES BIO                               | PANACHÉ<br>DE<br>CRUDITÉS                              | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                                                                |                                                     |
| FILET DE POULET<br>A LA TOMATE<br>PURÉE                         | OMELETTE BIO<br>SAUCE CRÈME AUX HERBES<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE | RAVIOLIS EN GRATIN                                     | POISSON PANÉ<br>CITRON<br>ÉPINARDS                                                     |                                                     |
| EDAM BIO                                                        | VELOUTÉ NATURE                                                                | FRAIDOU                                                | MAMIROLLE                                                                              |                                                     |
| KIWI                                                            | ÉCLAIR CHOCOLAT                                                               | ANANAS AU SIROP                                        | PRUNES                                                                                 |                                                     |
| LUNDI<br>22 Septembre 2025                                      | MARDI<br>23 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>24 Septembre 2025                          | JEUDI<br>25 Septembre 2025                                                             | VENDREDI<br>26 Septembre 2025                       |
| CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE                                  | ROSETTE DE LYON<br>& CORNICHON                                                | <i>Menu Vegetarien</i><br>LENTILLES EN SALADE          | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL<br>VINAIGRETTE                                                  | SALADE ITALIENNE<br>D'UZEL                          |
| JAMBON GRILL AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A L'ÉCHALOTE & PERSIL | FILET DE COLIN<br>SAUCE<br>AU BEURRE BLANC<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE   | PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS | SAUTÉ DE BOEUF<br>AUX CHAMPIGNONS<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL | PENNES CARBONARA<br>D'UZEL                          |
| FROMAGE BLANC NATURE<br>BIO                                     | FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK                                                    | RACLETTE<br>DE CLÉRON                                  | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE<br>D'UZEL                                                        | FONDU CARRÉ                                         |
| MADELEINE BIO                                                   | POIRE                                                                         | POMME                                                  | AU FROMAGE BLANC<br>DE MAMIROLLE                                                       | CRÈME DESSERT<br>VANILLE                            |
| LUNDI<br>29 Septembre 2025                                      | MARDI<br>30 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>01 Octobre 2025                            | JEUDI<br>02 Octobre 2025                                                               | VENDREDI<br>03 Octobre 2025                         |
| <i>Menu Vegetarien</i><br>CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL            | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE                                            | SALADE OLIVIER                                         | SALADE PANACHÉE                                                                        | PIZZA D'UZEL<br>AUX<br>4 FROMAGES                   |
| CAPPELLETTIS 5 FROMAGES<br>SAUCE TOMATE                         | CHIPOLATAS<br>DE FRANCHE COMTÉ<br>AU JUS<br>FRITES & KETCHUP                  | GRILLARDIN DE VEAU<br>SAUCE MOUTARDE<br>BROCOLIS       | BLANQUETTE DE DINDE<br>RIZ                                                             | GRATIN DE POISSON<br>&<br>LÉGUMES D'UZEL            |
| YAOURT NATURE SUCRÉ                                             | RONDELÉ BIO                                                                   | PETIT LOUIS                                            | COMTÉ DE CLÉRON                                                                        | TOMME BIO<br>DE CLÉRON                              |
| POMME                                                           | FROMAGE BLANC<br>AUX FRUITS                                                   | COCKTAIL<br>DE<br>FRUITS                               | COMPOTE<br>POMME PÊCHE<br>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 08 Septembre au 03 Octobre 2025

### Primaire (Na) sans porc

| LUNDI<br>08 Septembre 2025                                               | MARDI<br>09 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>10 Septembre 2025                                                 | JEUDI<br>11 Septembre 2025                                                                                          | VENDREDI<br>12 Septembre 2025                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| CRÊPE AU FROMAGE                                                         | TABOULÉ D'UZEL                                                                | <i>Menu Végétarien</i>                                                        | MELON                                                                                                               | SALADE<br>AUX PÂTES BIO                                                              |
| STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>BROCOLIS                                        | NUGGETS DE VOLAILLE<br>& KETCHUP<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS               | SALADE<br>DE TOMATES                                                          | SAUCISSES DE DINDE<br>AU JUS<br>HARICOTS COCOS<br>A LA TOMATE                                                       | FILET DE HOKI<br>A LA CRÈME<br>COURGETTES<br>D'UZEL                                  |
| FONDU CROCLAIT BIO                                                       | YAOURT DE MAMIROLLE<br>NATURE SUCRÉ                                           | GRATIN CAMPAGNARD<br>D'UZEL<br>AUX ŒUFS                                       | BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON                                                                                    | CAMEMBERT                                                                            |
| COMPOTE<br>POMME FRAISE                                                  | POMME                                                                         | GOUDA BIO<br>FLAN NAPPÉ                                                       | BANANE                                                                                                              | PALET BRETON<br>D'UZEL                                                               |
| LUNDI<br>15 Septembre 2025                                               | MARDI<br>16 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>17 Septembre 2025                                                 | JEUDI<br>18 Septembre 2025                                                                                          |  |
| CHOU-FLEUR<br>EN SALADE                                                  | <i>Menu Végétarien</i><br>BETTERAVES ROUGES BIO                               | PANACHÉ<br>DE<br>CRUDITÉS                                                     | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                                                                                             |                                                                                      |
| FILET DE POULET<br>A LA TOMATE<br>PURÉE                                  | OMELETTE BIO<br>SAUCE CRÈME AUX HERBES<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE | RAVIOLIS EN GRATIN                                                            | POISSON PANÉ<br>CITRON<br>ÉPINARDS                                                                                  |                                                                                      |
| EDAM BIO<br>KIWI                                                         | VELOUTÉ NATURE<br>ÉCLAIR CHOCOLAT                                             | FRAIDOU<br>ANANAS AU SIROP                                                    | MAMIROLLE<br>PRUNES                                                                                                 |                                                                                      |
| LUNDI<br>22 Septembre 2025                                               | MARDI<br>23 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>24 Septembre 2025                                                 | JEUDI<br>25 Septembre 2025                                                                                          | VENDREDI<br>26 Septembre 2025                                                        |
| CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE                                           | CONCOMBRE D'UZEL<br>A LA MENTHE                                               | <i>Menu Végétarien</i>                                                        | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL<br>VINAIGRETTE                                                                               | SALADE ITALIENNE<br>D'UZEL                                                           |
| JAMBON DE VOLAILLE<br>AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A L'ÉCHALOTE & PERSIL | FILET DE COLIN<br>SAUCE<br>AU BEURRE BLANC<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE   | LENTILLES EN SALADE<br>PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS | SAUTÉ DE BOEUF<br>AUX CHAMPIGNONS<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL                              | PENNES<br>SAUCE FROMAGÈRE<br>D'UZEL                                                  |
| FROMAGE BLANC NATURE<br>BIO                                              | FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK                                                    | RACLETTE<br>DE CLÉRON                                                         |  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE<br>D'UZEL | FONDU CARRÉ<br>CRÈME DESSERT<br>VANILLE                                              |
| MADELEINE BIO                                                            | POIRE                                                                         | POMME                                                                         | AU FROMAGE BLANC<br>DE MAMIROLLE                                                                                    |                                                                                      |
| LUNDI<br>29 Septembre 2025                                               | MARDI<br>30 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>01 Octobre 2025                                                   | JEUDI<br>02 Octobre 2025                                                                                            | VENDREDI<br>03 Octobre 2025                                                          |
| <i>Menu Végétarien</i>                                                   | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE                                            | SALADE OLIVIER                                                                | SALADE PANACHÉE                                                                                                     | PIZZA D'UZEL<br>AUX<br>4 FROMAGES                                                    |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                               | ŒUFS<br>A LA BASQUAISE                                                        | GRILLARDIN DE VEAU<br>SAUCE MOUTARDE<br>BROCOLIS                              | BLANQUETTE DE DINDE<br>RIZ                                                                                          | GRATIN DE POISSON<br>&<br>LÉGUMES D'UZEL                                             |
| CAPPELLETTIS 5 FROMAGES<br>SAUCE TOMATE                                  | Frites & KETCHUP                                                              | PETIT LOUIS                                                                   | COMTÉ DE CLÉRON                                                                                                     |                                                                                      |
| YAOURT NATURE SUCRÉ                                                      | RONDELÉ BIO                                                                   | COCKTAIL<br>DE<br>FRUITS                                                      | COMPOTE<br>POMME PÊCHE<br>HVE                                                                                       | TOMME BIO<br>DE CLÉRON                                                               |
| POMME                                                                    | FROMAGE BLANC<br>AUX FRUITS                                                   |                                                                               |                                                                                                                     | 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 20-08-2025



## Menus S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

| LUNDI<br>08 Septembre 2025                                                                                                 | MARDI<br>09 Septembre 2025                                                                                                | MERCREDI<br>10 Septembre 2025                                                                                   | JEUDI<br>11 Septembre 2025                                                                                                               | VENDREDI<br>12 Septembre 2025                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BETTERAVES ROUGES<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>BROCOLIS<br><br>COMPOTE<br>POMME FRAISE                                  | TABOULÉ D'UZEL<br><br>NUGGETS DE VOLAILLE<br>&<br>KETCHUP<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS<br><br>POMME                     | SALADE<br>DE<br>TOMATES<br><br>GRILLARDIN DE VEAU<br>AUX<br>HERBES<br>POMMES VAPEUR<br><br>PRUNES               | MELON<br><br>SAUCISSES<br>TOULOUSAINES<br>FAÇON<br>CASSOULET<br><br>BANANE                                                               | SALADE<br>AUX<br>PÂTES BIO<br><br>JAMBON GRILL<br>AU JUS<br>COURGETTES<br>D'UZEL<br><br>POIRE                                  |
| LUNDI<br>15 Septembre 2025                                                                                                 | MARDI<br>16 Septembre 2025                                                                                                | MERCREDI<br>17 Septembre 2025                                                                                   | JEUDI<br>18 Septembre 2025                                                                                                               | VENDREDI<br>19 Septembre 2025                                                                                                  |
| CHOU-FLEUR<br>EN SALADE<br><br>FILET DE POULET<br>A<br>LA TOMATE<br>BROCOLIS<br><br>KIWI                                   | BETTERAVES ROUGES<br>BIO<br><br>PAUPIETTE DE VEAU<br>AU JUS<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE<br><br>POIRE           | PANACHÉ<br>DE<br>CRUDITÉS<br><br>RAVIOLIS<br>A<br>LA TOMATE<br><br>ANANAS<br>AU<br>SIROP                        | SALADE<br>DE<br>HARICOTS VERTS<br><br>SAUTÉ DE POULET<br>AU JUS<br>FLAGEOLETS<br>A L'ÉCHALOTE<br><br>PRUNES                              | CŒUR<br>DE SCAROLE<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>POMMES VAPEUR<br>D'UZEL<br><br>COMPOTE<br>DE<br>FRUITS                      |
| LUNDI<br>22 Septembre 2025                                                                                                 | MARDI<br>23 Septembre 2025                                                                                                | MERCREDI<br>24 Septembre 2025                                                                                   | JEUDI<br>25 Septembre 2025                                                                                                               | VENDREDI<br>26 Septembre 2025                                                                                                  |
| CHOU ROUGE<br>D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>JAMBON GRILL<br>AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL<br><br>KIWI | CONCOMBRE D'UZEL<br>A<br>LA MENTHE<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE<br><br>POIRE       | LENTILLES<br>EN<br>SALADE<br><br>STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS<br><br>POMME             | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE<br><br>PAUPIETTE DE LAPIN<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES<br>A<br>L'ÉCHALOTE & AU PERSIL<br><br>BANANE | SALADE ITALIENNE<br>D'UZEL<br><br>BOEUF BRAISÉ<br>AU JUS<br>PENNES RIGATE<br><br>COMPOTE<br>DE<br>FRUITS                       |
| LUNDI<br>29 Septembre 2025                                                                                                 | MARDI<br>30 Septembre 2025                                                                                                | MERCREDI<br>01 Octobre 2025                                                                                     | JEUDI<br>02 Octobre 2025                                                                                                                 | VENDREDI<br>03 Octobre 2025                                                                                                    |
| CÉLERI VINAIGRETTE<br>D'UZEL<br><br>FILET DE POULET<br>JULIENNE<br>DE<br>LÉGUMES A L'ÉCHALOTE<br><br>POMME                 | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>VINAIGRETTE<br><br>CHIPOLATAS<br>DE<br>FRANCHE COMTÉ<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES<br><br>PRUNES | CONCOMBRE D'UZEL<br>VINAIGRETTE<br><br>GRILLARDIN DE VEAU<br>AU JUS<br>BROCOLIS<br><br>COCKTAIL<br>DE<br>FRUITS | SALADE PANACHÉE<br><br>ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>RIZ<br><br>COMPOTE<br>POMME PÊCHE<br>HVE                                           | BETTERAVES ROUGES<br><br>JAMBON GRILL<br>AU JUS<br>TRIO<br>CAROTTES COURGETTES<br>&<br>POMMES DE TERRE<br>D'UZEL<br><br>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 08 Septembre au 03 Octobre 2025

### Primaire (Lc) sans viande

| LUNDI<br>08 Septembre 2025                                       | MARDI<br>09 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>10 Septembre 2025                                | JEUDI<br>11 Septembre 2025                                                  | VENDREDI<br>12 Septembre 2025                     |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| CRÊPE<br>AU FROMAGE                                              | TABOULÉ D'UZEL                                                                | SALADE<br>DE<br>TOMATES                                      | MELON                                                                       | SALADE<br>AUX PÂTES BIO                           |
| PAVÉ VÉGÉTAL<br>AU JUS<br>BROCOLIS                               | CROUSTI DE POISSON<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS                             | GRATIN CAMPAGNARD<br>D'UZEL<br>AUX ŒUFS                      | OMELETTE<br>SAUCE MORNAY<br>HARICOTS COCOS<br>A LA TOMATE                   | FILET DE HOKI<br>A LA CRÈME<br>COURGETTES D'UZEL  |
| FONDU CROCLAIT BIO                                               | YAOURT DE MAMIROLLE<br>NATURE SUCRÉ                                           | GOUDA BIO                                                    | BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON                                            | CAMEMBERT                                         |
| COMPOTE<br>POMME FRAISE                                          | POMME                                                                         | FLAN NAPPÉ                                                   | BANANE                                                                      | PALET BRETON<br>D'UZEL                            |
| LUNDI<br>15 Septembre 2025                                       | MARDI<br>16 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>17 Septembre 2025                                | JEUDI<br>18 Septembre 2025                                                  | VENDREDI<br>19 Septembre 2025                     |
| CHOU-FLEUR<br>EN SALADE                                          | BETTERAVES ROUGES<br>BIO                                                      | PANACHÉ<br>DE<br>CRUDITÉS                                    | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                                                     | CŒUR<br>DE SCAROLE                                |
| CRÊPES TOMATE<br>MOZZARELLA<br>PURÉE                             | OMELETTE BIO<br>SAUCE CRÈME AUX HERBES<br>JULIENNE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE | RAVIOLIS<br>DE<br>LÉGUMES BIO                                | POISSON PANÉ<br>CITRON<br>ÉPINARDS                                          | QUENELLES<br>SAUCE MORNAY<br>POMMES VAPEUR D'UZEL |
| EDAM BIO                                                         | VELOUTÉ NATURE                                                                | FRAIDOU                                                      | MAMIROLLE                                                                   | CANCOILLOTTE IGP                                  |
| KIWI                                                             | ÉCLAIR CHOCOLAT                                                               | ANANAS AU SIROP                                              | PRUNES                                                                      | PANNA COTTA<br>DE MAMIROLLE<br>A LA VANILLE       |
| LUNDI<br>22 Septembre 2025                                       | MARDI<br>23 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>24 Septembre 2025                                | JEUDI<br>25 Septembre 2025                                                  | VENDREDI<br>26 Septembre 2025                     |
| CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE                                   | CONCOMBRE D'UZEL<br>A LA MENTHE                                               | LENTILLES EN SALADE                                          | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL<br>VINAIGRETTE                                       | SALADE ITALIENNE<br>D'UZEL                        |
| TORTILLA AUX OIGNONS<br>PETITS POIS BIO<br>A L'ÉCHALOTE & PERSIL | FILET DE COLIN<br>SAUCE AU BEURRE BLANC<br>POMMES DE TERRE<br>CIBOULETTE      | PANÉ<br>DE<br>BLÉ VÉGÉTARIEN<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS | CRÊPES AUX CHAMPIGNONS<br>JARDINIÈRE DE LÉGUMES<br>A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL | PENNES<br>SAUCE FROMAGÈRE<br>D'UZEL               |
| FROMAGE BLANC NATURE<br>BIO                                      | FOUETTÉ<br>DE LA MÈRE LOIK                                                    | RACLETTE DE CLÉRON                                           | TOMME DE CHÈVRE<br>DE CLÉRON                                                | FONDU CARRÉ                                       |
| MADELEINE BIO                                                    | POIRE                                                                         | POMME                                                        | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE<br>D'UZEL<br>AU FROMAGE BLANC<br>DE MAMIROLLE         | CRÈME DESSERT<br>VANILLE                          |
| LUNDI<br>29 Septembre 2025                                       | MARDI<br>30 Septembre 2025                                                    | MERCREDI<br>01 Octobre 2025                                  | JEUDI<br>02 Octobre 2025                                                    | VENDREDI<br>03 Octobre 2025                       |
| CÉLERI RÉMOULADE<br>D'UZEL                                       | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE                                            | SALADE OLIVIER                                               | SALADE PANACHÉE                                                             | PIZZA D'UZEL<br>AUX<br>4 FROMAGES                 |
| CAPPELLETTIS<br>5 FROMAGES<br>SAUCE TOMATE                       | ŒUFS<br>A LA BASQUAISE<br>FRITES & KETCHUP                                    | CROC TOFU PROVENÇALE<br>BIO<br>BROCOLIS                      | LENTILLES<br>A LA CRÈME<br>RIZ                                              | GRATIN DE POISSON<br>&<br>LÉGUMES D'UZEL          |
| YAOURT NATURE<br>SUCRÉ                                           | RONDELÉ BIO                                                                   | PETIT LOUIS                                                  | COMTÉ DE CLÉRON                                                             | TOMME BIO DE CLÉRON                               |
| POMME                                                            | FROMAGE BLANC<br>AUX FRUITS                                                   | COCKTAIL<br>DE<br>FRUITS                                     | COMPOTE<br>POMME PÊCHE<br>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.

Edition du 20-08-2025



## Menus S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025

### Primaire été (Ne)

| LUNDI<br>08 Septembre 2025             | MARDI<br>09 Septembre 2025               | MERCREDI<br>10 Septembre 2025          | JEUDI<br>11 Septembre 2025         | VENDREDI<br>12 Septembre 2025            |
|----------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| TABOULÉ D'UZEL                         | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                  | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL              | LENTILLES VINAIGRETTE              | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE |
| ÉMINCÉ DE POULET                       | ROSBEEF FROID<br>MAYONNAISE              | ŒUFS DURS<br>VINAIGRETTE               | SAUCISSE MONTBÉLIARD<br>IGP FROIDE | FILET DE POULET<br>KETCHUP               |
| GAILLARDISE FRAISE                     | MADELON<br>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<br>15 Septembre 2025             | MARDI<br>16 Septembre 2025               | MERCREDI<br>17 Septembre 2025          | JEUDI<br>18 Septembre 2025         | VENDREDI<br>19 Septembre 2025            |
| SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br>D'UZEL | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE       | TABOULÉ D'UZEL                         | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL            | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                |
| FILET DE COLIN FROID<br>MAYONNAISE     | JAMBON BLANC                             | ÉMINCÉ DE POULET                       | ROSBEEF FROID<br>MAYONNAISE        | ŒUFS DURS<br>VINAIGRETTE                 |
| GALETTE BRETONNE                       | CHIPS                                    | GAILLARDISE FRAISE                     | MADELON<br>AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | CHIPS                                    |
| VACHE QUI RIT                          | PETIT MOULÉ<br>AIL & FINES HERBES        | MINI CABRETTE                          | FRAIDOU                            | FONDU CARRÉ                              |
| COMPOTE DE POIRES                      | FLAN NAPPÉ                               | COMPOTE DE PÊCHES                      | CRÈME DESSERT VANILLE              | YAOURT AROMATISÉ                         |
| LUNDI<br>22 Septembre 2025             | MARDI<br>23 Septembre 2025               | MERCREDI<br>24 Septembre 2025          | JEUDI<br>25 Septembre 2025         | VENDREDI<br>26 Septembre 2025            |
| LENTILLES VINAIGRETTE                  | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE | SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br>D'UZEL | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE | TABOULÉ D'UZEL                           |
| SAUCISSE MONTBÉLIARD<br>IGP FROIDE     | FILET DE POULET<br>KETCHUP               | FILET DE COLIN FROID<br>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<br>AIL & FINES HERBES  | MINI CABRETTE                            |
| COMPOTE DE POMMES                      | MOUSSE CHOCOLAT                          | COMPOTE DE POIRES                      | FLAN NAPPÉ                         | COMPOTE DE PÊCHES                        |
| LUNDI<br>29 Septembre 2025             | MARDI<br>30 Septembre 2025               | MERCREDI<br>01 Octobre 2025            | JEUDI<br>02 Octobre 2025           | VENDREDI<br>03 Octobre 2025              |

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 08 Septembre au 03 Octobre 2025

### Primaire été sans porc (Nea)

| <b>LUNDI</b><br><b>08 Septembre 2025</b> | <b>MARDI</b><br><b>09 Septembre 2025</b> | <b>MERCREDI</b><br><b>10 Septembre 2025</b> | <b>JEUDI</b><br><b>11 Septembre 2025</b> | <b>VENDREDI</b><br><b>12 Septembre 2025</b> |
|------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| TABOULÉ D'UZEL                           | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                  | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                   | LENTILLES VINAIGRETTE                    | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE    |
| ÉMINCÉ DE POULET                         | ROSBEEF FROID<br>MAYONNAISE              | ŒUFS DURS<br>VINAIGRETTE                    | CHIPOLATAS DE DINDE<br>FROIDE            | FILET DE POULET<br>KETCHUP                  |
| GAILLARDISE FRAISE                       | MADOLON<br>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                             |
| <b>LUNDI</b><br><b>15 Septembre 2025</b> | <b>MARDI</b><br><b>16 Septembre 2025</b> | <b>MERCREDI</b><br><b>17 Septembre 2025</b> | <b>JEUDI</b><br><b>18 Septembre 2025</b> | <b>VENDREDI</b><br><b>19 Septembre 2025</b> |
| SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br>D'UZEL   | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE       | TABOULÉ D'UZEL                              | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                  | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                   |
| FILET DE COLIN FROID<br>MAYONNAISE       | JAMBON DE VOLAILLE                       | ÉMINCÉ DE POULET                            | ROSBEEF FROID<br>MAYONNAISE              | ŒUFS DURS<br>VINAIGRETTE                    |
| GALETTE BRETONNE                         | CHIPS                                    | GAILLARDISE FRAISE                          | MADOLON<br>AUX PÉPITES DE CHOCOLAT       | CHIPS                                       |
| VACHE QUI RIT                            | PETIT MOULÉ<br>AIL & FINES HERBES        | MINI CABRETTE                               | FRAIDOU                                  | FONDU CARRÉ                                 |
| COMPOTE DE POIRES                        | FLAN NAPPÉ                               | COMPOTE DE PÊCHES                           | CRÈME DESSERT VANILLE                    | YAOURT AROMATISÉ                            |
| <b>LUNDI</b><br><b>22 Septembre 2025</b> | <b>MARDI</b><br><b>23 Septembre 2025</b> | <b>MERCREDI</b><br><b>24 Septembre 2025</b> | <b>JEUDI</b><br><b>25 Septembre 2025</b> | <b>VENDREDI</b><br><b>26 Septembre 2025</b> |
| LENTILLES VINAIGRETTE                    | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE | SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br>D'UZEL      | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE       | TABOULÉ D'UZEL                              |
| CHIPOLATAS DE DINDE<br>FROIDE            | FILET DE POULET<br>KETCHUP               | FILET DE COLIN FROID<br>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<br>AIL & FINES HERBES        | MINI CABRETTE                               |
| COMPOTE DE POMMES                        | MOUSSE CHOCOLAT                          | COMPOTE DE POIRES                           | FLAN NAPPÉ                               | COMPOTE DE PÊCHES                           |
| <b>LUNDI</b><br><b>29 Septembre 2025</b> | <b>MARDI</b><br><b>30 Septembre 2025</b> | <b>MERCREDI</b><br><b>01 Octobre 2025</b>   | <b>JEUDI</b><br><b>02 Octobre 2025</b>   | <b>VENDREDI</b><br><b>03 Octobre 2025</b>   |

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.