

Menus S37 à S40 du 08 Septembre au 03 Octobre 2025 Primaire (N) 5 composants

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
va septembre 2025		0		SALADE
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	Menu Vegetarien	MELON	AUX PÂTES BIO
	NUGGETS DE VOLAILLE	SALADE	SAUCISSES	EU ET DE UOVI
STEAK HACHÉ 🏰	& KETCHUP	DE TOMATES	TOULOUSAINES	FILET DE HOKI 🗾 A LA CRÈME
AU JUS	HARICOTS VERTS	CDATIN CAMBACNADO	FAÇON	COURGETTES 345
BROCOLIS	PERSILLÉS	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	CASSOULET	D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	VACUET DE MANIPOLIE 🍂	AUX ŒUFS	BLEUET DES PRAIRIES 🦚	and!
	YAOURT DE MAMIROLLE 🐔 NATURE SUCRÉ		DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE	NATURE SUCRE	GOUDA BIO	DE CEERON	
POMME FRAISE	POMME	FLAN NAPPÉ	BANANE	PALET BRETON D'UZEL
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	3 Mélod
15 Septembre 2025	16 Septembre 2025	17 Septembre 2025	18 Septembre 2025	- des
	e. P.			E/3 10005
CHOU-FLEUR	Menu Vegetarien	PANACHÉ	SALADE DE RIZ	
EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	DE	D'UZEL	Vendredi 19 Septembre 2025
		CRUDITÉS		
FILET DE POULET 🏰	OMELETTE BIO	ditabiliza	POISSON PANÉ	Cœur de Scarole
A LA TOMATE	SAUCE CRÈME AUX HERBES	RAVIOLIS EN GRATIN	CITRON	Saucisse de Morteau IGP
PURÉE	JULIENNE DE LÉGUMES		ÉPINARDS 📆	au Jus
EDAM BIO	A L'ÉCHALOTE	FRAIDOU	MAMIROLLE	Pommes Vapeur D'UZEL
EDAM BIO	VELOUTÉ NATURE		W/W/WOLLE	Cancoillotte IGP %
KIWI	VEEGOTETATTORE	ANANAS AU SIROP	PRUNES	Panna Cotta de Mamirolle
<u></u>	ÉCLAIR CHOCOLAT			à la Vanille
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22 Septembre 2025	23 Septembre 2025	24 Septembre 2025	25 Septembre 2025	26 Septembre 2025
	ROSETTE DE LYON	13	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	
CHOU ROUGE D'UZEL	& CORNICHON	Menu Vegetarien	VINAIGRETTE 🎎	CALADEITALIENNE
EN SALADE		LENTILLES EN SALADE	SAUTÉ DE BOEUF	SALADE ITALIENNE D'UZEL
	FILET DE COLIN 🗾	LENTILLES EN SALADE	AUX CHAMPIGNONS	D OZLL
JAMBON GRILL AU JUS	SAUCE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PENNES CARBONARA
PETITS POIS BIO	AU BEURRE BLANC	HARICOTS BEURRE	A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	D'UZEL
A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES DE TERRE	PERSILLÉS	TOMME DE CHÈVRE 🎉	
	CIBOULETTE		DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
FROMAGE BLANC NATURE	FOUETTÉ	RACLETTE 🀔	🕮 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 💈	
BIO	DE LA MÈRE LOIK	DE CLÉRON	D'UZEL	CRÈME DESSERT
MADELEINE BIO	DE EXMERE COM		AU FROMAGE BLANC 🍇	VANILLE
MADELLINE DIG	POIRE	POMME	DE MAMIROLLE	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29 Septembre 2025	30 Septembre 2025	01 Octobre 2025	02 Octobre 2025	03 Octobre 2025
	MACÉDOINE DE LÉGUMES	041.455.01.0455		PIZZA D'UZEL 🝷
Menu Vegetarien	MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	AUX
CÉLERI RÉMOULADE		GRILLARDIN DE VEAU		4 FROMAGES
		GIVIELANDIN DE VERO	BLANQUETTE DE DINDE	
	CHIPOLATAS 🎨	SALICE MOLITARDE		CDATIN DE DOICCON
D'UZEL	DE FRANCHE COMTÉ	SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	RIZ	GRATIN DE POISSON
D'UZEL	DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	SAUCE MOUTARDE BROCOLIS		&
D'UZEL	DE FRANCHE COMTÉ		RIZ COMTÉ DE CLÉRON 🎇	&
D'UZEL APPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	BROCOLIS EEE		&
D'UZEL	DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	BROCOLIS ESS PETIT LOUIS COCKTAIL	COMTÉ DE CLÉRON 🎨	& LÉGUMES D'UZEL 🏄
D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	BROCOLIS EEE	COMTÉ DE CLÉRON 🎨	& LÉGUMES D'UZEL 🏄 TOMME BIO 🎉



Edition du 20-08-2025

















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

D'UZEL		nane (ita) sans p	3012	
LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	Menu Végetorien	MELON	SALADE AUX PÂTES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE DE TOMATES GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	SAUCISSES DE DINDE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE	FILET DE HOK! A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	AUX ŒUFS GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME	FLAN NAPPÉ	BANANE	PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	- des
CHOU-FLEUR EN SALADE	Menu Vegetarien BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE	SALADE DE RIZ D'UZEL	Vendredi 19 Septembre2025
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES	CRUDITÉS RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	Cœur de Scarole Quenelles Sauce Mornay
EDAM BIO	A L'ÉCHALOTE	FRAIDOU	MAMIROLLE	Pommes Vapeur D'UZE Cancoillotte IGP
KIWI	VELOUTÉ NATURE ÉCLAIR CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	Panna Cotta de Mamirolle à la Vanille
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	Menu Vegetarien	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	LENTILLES EN SALADE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	A L'ECHALOTE & AU PERSIL TOMME DE CHÈVRE	D'UZEL PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT
MADELEINE BIO	POIRE	POMME	AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	VANILLE
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 03 Octobre 2025
Menu Vegetarien	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	ŒUFS A LA BASQUAISE	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	GRATIN DE POISSON &
APPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRITES & KETCHUP RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	LÉGUMES D'UZEL
	KONDELEBIO	COCKTAIL	COMPOTE	TOMME BIO
YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS	POMME PËCHE HVE	DE CLÉRON

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

4ELS	Primaire (LD) intolerance alimentaire				
LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025	
	•				
		SALADE		SALADE	
	TABOULÉ D'UZEL		MELON	AUX	
BETTERAVES ROUGES		DE	MELON	PÂTES BIO	
	NUGGETS DE VOLAILLE	TOMATES		PATES BIO	
STEAK HACHÉ	&		SAUCISSES		
AU JUS		GRILLARDIN DE VEAU	TOULOUSAINES	JAMBON GRILL	
BROCOLIS		AUX	FAÇON	AU JUS	
	HARICOTS VERTS	HERBES	CASSOULET	COURGETTES	
COMPOTE	PERSILLÉS	POMMES VAPEUR		D'UZEL	
POMME FRAISE		, •	BANANE		
FOMMETRAISE	POMME	PRUNES	_,	POIRE	
			JEUDI	VENDREDI	
LUNDI	MARDI	MERCREDI			
15 Septembre 2025	16 Septembre 2025	17 Septembre 2025	18 Septembre 2025	19 Septembre 2025	
		BANACHÉ		CŒUR	
		PANACHÉ	SALADE		
CHOU-FLEUR	BETTERAVES ROUGES	DE	DE	DE SCAROLE	
EN SALADE	BIO	CRUDITÉS	HARICOTS VERTS		
			TIARICOTS VERTS	STEAK HACHÉ	
FILET DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU	RAVIOLIS	CAUTÉ DE BOULET	AU JUS	
Α	AU JUS	Α	SAUTÉ DE POULET	POMMES VAPEUR	
LA TOMATE	JULIENNE DE LÉGUMES	LA TOMATE	AU JUS	D'UZEL	
	A L'ÉCHALOTE	EXTORACE	FLAGEOLETS		
BROCOLIS	A L ECHALOTE	ANIANIAC	A L'ÉCHALOTE	COMPOTE	
		ANANAS		DE	
KIWI	POIRE	AU	PRUNES		
		SIROP		FRUITS	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
22 Septembre 2025	23 Septembre 2025	24 Septembre 2025	25 Septembre 2025	26 Septembre 2025	
22.00					
CHOLLBOLIGE			^_ 4	CALABOTE ITALIENNE	
CHOU ROUGE	CONCOMBRE D'UZEL	LENTILLES	CAROTTES RÂPÉES	SALADE ITALIENNE	
D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A	LENTILLES EN	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL	
D'UZEL EN SALADE	Α	EN	D'UZEL		
D'UZEL	A LA MENTHE	EN SALADE	D'UZEL	D'UZEL	
D'UZEL EN SALADE	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE	EN SALADE STEAK HACHÉ	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES	D'UZEL BOEUF BRAISÉ	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025 CÉLERI VINAIGRETTE	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025 SALADE PANACHÉE	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025 CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025 SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025 CÉLERI VINAIGRETTE	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025 SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS TRIO	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025 CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025 SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTE	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025 CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025 SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS TRIO	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025 CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET JULIENNE DE	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025 SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTE	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025 CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET JULIENNE	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS COCKTAIL	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025 SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTE	
D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 29 Septembre 2025 CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET JULIENNE DE	A LA MENTHE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE POIRE MARDI 30 Septembre 2025 MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME MERCREDI 01 Octobre 2025 CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE JEUDI 02 Octobre 2025 SALADE PANACHÉE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ COMPOTE	D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PENNES RIGATE COMPOTE DE FRUITS VENDREDI 03 Octobre 2025 BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS TRIO CAROTTES COURGETTES & POMMES DE TERRE	

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

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

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
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	MADELON	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPC
MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT		PETIT MOULÉ NATURE	CHIPS
COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	COMPOTE DE DOMMES	RONDELÉ AUX NOIX
	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	VENDREDI 19 Septembre 2025
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	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
MAYONNAISE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON	CHIPS
GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ	MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	
VACHE QUI RIT	AIL & FINES HERBES	COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	G0M 07232723M25	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
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	FILET DE COLIN FROID	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET
IGP PROIDE	KETCHUP	MAYONNAISE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE		
PETIT MOULÉ NATURE			PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	EL ANI NA DDÉ	COMPOTE DE PÊCHES
55 5.152. 525	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 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)

LUNDI 08 Septembre 2025	MARDI 09 Septembre 2025	MERCREDI 10 Septembre 2025	JEUDI 11 Septembre 2025	VENDREDI 12 Septembre 2025
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	MADELON	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	
COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU		COMPOTE DE POMMES	RONDELÉ AUX NOIX
	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ		MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	VENDREDI 19 Septembre 2025
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	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
MAYONNAISE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON	CHIPS
GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ	MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ
VACHE QUI RIT	AIL & FINES HERBES	COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU	
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ		CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 22 Septembre 2025	MARDI 23 Septembre 2025	MERCREDI 24 Septembre 2025	JEUDI 25 Septembre 2025	VENDREDI 26 Septembre 2025
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	FILET DE COLIN FROID	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET
	KETCHUP	MAYONNAISE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ	MINI CABRETTE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	AIL & FINES HERBES	COMPOTE DE PÊCHES
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOSE DE PECUES
LUNDI 29 Septembre 2025	MARDI 30 Septembre 2025	MERCREDI 01 Octobre 2025	JEUDI 02 Octobre 2025	VENDREDI 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 livraise.

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.