Menus S45 à S48 du 2 novembre au 27 novembre 2026
Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 2 novembre 2026	MARDI 3 novembre 2026	MERCREDI 4 novembre 2026	JEUDI 5 novembre 2026	VENDREDI 6 novembre 2026
SALADE DE POMMES DE TERRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR PERSILLÉ PURÉE POMME PÊCHE BIO	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE FILET DE POULET A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS POMME BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES POMMES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE POMME POIRE BIO	SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES BANANE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 2 GAUFRETTES CHOCOLAT
LUNDI **9 novembre 2026**	**MARDI** **10 novembre 2026**	**MERCREDI** **11 novembre 2026**	**JEUDI** **12 novembre 2026**	**VENDREDI** **13 novembre 2026**
CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR POMMES PERSILLÉES KIWI BIO	BETTERAVES ROUGES BIO STEAK HACHÉ AU JUS CHOUX DE BRUXELLES ORANGE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO ANANAS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO BOULETTES DE BŒUF A LA PROVENÇALE JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE SALADE DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL CLÉMENTINE
LUNDI **16 novembre 2026**	**MARDI** **17 novembre 2026**	**MERCREDI** **18 novembre 2026**	**JEUDI** **19 novembre 2026**	**VENDREDI** **20 novembre 2026**
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO BROCOLIS COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS LENTILLES AU JUS CLÉMENTINE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AU JUS SEMOULE PURÉE FRUITS BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO POMME BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ROTI DE DINDE AU JUS CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS 2 GAUFRETTES VANILLE
LUNDI **23 novembre 2026**	**MARDI** **24 novembre 2026**	**MERCREDI** **25 novembre 2026**	**JEUDI** **26 novembre 2026**	**VENDREDI** **27 novembre 2026**
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS SEMOULE BIO POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON STEAK HACHÉ AU JUS PENNES CLÉMENTINE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES NAVETS PERSILLÉS D'UZEL POIRE BIO	SALADE PANACHÉE SAUTÉ DE DINDE RIZ BIO 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS CLÉMENTINE

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 06-10-2026

Menus S45 à S48 du 2 novembre au 27 novembre 2026
Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 2 novembre 2026	MARDI 3 novembre 2026	MERCREDI 4 novembre 2026	JEUDI 5 novembre 2026	VENDREDI 6 novembre 2026
SALADE DE POMMES DE TERRE CROUSTI DE POISSON & KETCHUP CHOU FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PÊCHE BIO	PANIER EMMENTAL PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE POMME BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS CANCOILLOTTE IGP LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG OMELETTE FRITES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE FILET DE HOKI SAUCE AURORE PURÉE DE POTIRON CHEDDAR FUMÉ GÂTEAU D'UZEL AU POTIRON
LUNDI 9 novembre 2026	**MARDI 10 novembre 2026**	**MERCREDI 11 novembre 2026**	**JEUDI 12 novembre 2026**	**VENDREDI 13 novembre 2026**
SALADE COLESLAW D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI BIO	BETTERAVES ROUGES BIO PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN CHOUX DE BRUXELLES CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO COMTÉ DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON NAPOLITAIN JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE GOUDA BIO YAOURT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE
LUNDI 16 novembre 2026	**MARDI 17 novembre 2026**	**MERCREDI 18 novembre 2026**	**JEUDI 19 novembre 2026**	**VENDREDI 20 novembre 2026**
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO BROCOLIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS LENTILLES AU JUS FROMAGE BLANC NATURE BIO CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS RACLETTE DE CLÉRON PURÉE FRUITS BIO	SALADE VIGNERONNE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES VÉGÉTALES THAÏ CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS TOMME BIO DE CLÉRON MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
LUNDI 23 novembre 2026	**MARDI 24 novembre 2026**	**MERCREDI 25 novembre 2026**	**JEUDI 26 novembre 2026**	**VENDREDI 27 novembre 2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS SEMOULE BIO PRÉPAILLOU BIO POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE ŒUFS DURS BÉCHAMEL GRATIN DE NAVETS D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE BIO	SALADE PANACHÉE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CAKE D'UZEL AUX OLIVES SAUMON A L'ANETH BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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 06-10-2026

Menus S45 à S48 du 2 novembre au 27 novembre 2026
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 2 novembre 2026	MARDI 3 novembre 2026	MERCREDI 4 novembre 2026	JEUDI 5 novembre 2026	
SALADE DE POMMES DE TERRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PÊCHE BIO	Menu Végétarien PANIER EMMENTAL PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE POMME BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL CANCOILLOTTE IGP LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	
LUNDI 9 novembre 2026	**MARDI 10 novembre 2026**	**MERCREDI 11 novembre 2026**	**JEUDI 12 novembre 2026**	**VENDREDI 13 novembre 2026**
ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI BIO	BETTERAVES ROUGES BIO STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS CHOUX DE BRUXELLES CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO COMTÉ DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON NAPOLITAIN JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE GOUDA BIO YAOURT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTIFLETTE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE
LUNDI 16 novembre 2026	**MARDI 17 novembre 2026**	**MERCREDI 18 novembre 2026**	**JEUDI 19 novembre 2026**	**VENDREDI 20 novembre 2026**
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO BROCOLIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS LENTILLES AU JUS FROMAGE BLANC NATURE BIO CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS RACLETTE DE CLÉRON PURÉE FRUITS BIO	SALADE VIGNERONNE D'UZEL BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE RÔTI DE DINDE AUX MARRONS CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS TOMME BIO DE CLÉRON MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
LUNDI 23 novembre 2026	**MARDI 24 novembre 2026**	**MERCREDI 25 novembre 2026**	**JEUDI 26 novembre 2026**	**VENDREDI 27 novembre 2026**
Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS SEMOULE BIO PRÉPAILLOU BIO POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON PENNES CARBONARA D'UZEL RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES GRATIN DE NAVETS D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE BIO	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CAKE D'UZEL AUX OLIVES SAUMON A L'ANETH BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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 · Bleu Blanc Cœur · HVE · Certification environnementale niveau 2 · Nouveauté

Edition du 06-10-2026

Menus S45 à S48 du 2 novembre au 27 novembre 2026
Primaire (Na) sans porc

LUNDI 2 novembre 2026	MARDI 3 novembre 2026	MERCREDI 4 novembre 2026	JEUDI 5 novembre 2026	
SALADE DE POMMES DE TERRE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP CHOU-FLEUR BÉCHAMEL FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMME PÊCHE BIO	Menu Végétarien PANIER EMMENTAL PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA FIGUE POMME BIO	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS CANCOILLOTTE IGP LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	
LUNDI 9 novembre 2026	**MARDI 10 novembre 2026**	**MERCREDI 11 novembre 2026**	**JEUDI 12 novembre 2026**	**VENDREDI 13 novembre 2026**
SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PURÉE BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON KIWI BIO	BETTERAVES ROUGES BIO STEAK HACHÉ AUX CHAMPIGNONS CHOUX DE BRUXELLES CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO COMTÉ DE CLÉRON ANANAS AU SIROP	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON NAPOLITAIN JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE GOUDA BIO YAOURT VANILLE BIO	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ CLÉMENTINE
LUNDI 16 novembre 2026	**MARDI 17 novembre 2026**	**MERCREDI 18 novembre 2026**	**JEUDI 19 novembre 2026**	**VENDREDI 20 novembre 2026**
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO BROCOLIS FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS LENTILLES AU JUS FROMAGE BLANC NATURE BIO CLÉMENTINE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS RACLETTE DE CLÉRON PURÉE FRUITS BIO	SALADE VIGNERONNE D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE RÔTI DE DINDE AUX MARRONS CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS TOMME BIO DE CLÉRON MOELLEUX D'UZEL AUX POIRES
LUNDI 23 novembre 2026	**MARDI 24 novembre 2026**	**MERCREDI 25 novembre 2026**	**JEUDI 26 novembre 2026**	**VENDREDI 27 novembre 2026**
Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS SEMOULE BIO PRÉPAILLOU BIO POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL RONDELÉ BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES GRATIN DE NAVETS D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ POIRE BIO	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ BIO COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CAKE D'UZEL AUX OLIVES SAUMON A L'ANETH BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE

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 06-10-2026