

Menus S37 à S40 du 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	Jeudi 10 septembre 2026 La Mélodie des Mets locaux Salade mixte Saucisse de Morteau IGP au Jus Pommes persillées Cancoillotte IGP Panna Cotta de Mamirolle à la Vanille	VENDREDI 11 septembre 2026
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO		Menu Végétarien MELON
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO		GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL
CHEDDAR FUMÉ	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO		CAMEMBERT BIO PORTION
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME BIO	PÊCHE BIO		PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 14 septembre 2026	MARDI 15 septembre 2026	MERCREDI 16 septembre 2026	JEUDI 17 septembre 2026	VENDREDI 18 septembre 2026
BETTERAVES ROUGES BIO	Menu Végétarien CHOU-FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO	QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE	COLOMBO DE PORC RIZ BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
PANIER EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	Menu Végétarien SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	SAINT MÔRET BIO
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PRUNES
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRICADELLE & KETCHUP FRITES	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS	ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY TORSETTES BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAILLOU BIO
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	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



Bleu
Blanc
Cœur



HVE



CERTIFICATION
NIVEAU 2



Nouvelle
recette