



PRIMAIRE

Semaines 40 à 43



LUNDI

29/09/2025

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
CAPPELLETTIS 5
FROMAGES SAUCE TOMATE
YAOURT NATURE SUCRÉ
POMME

06/10/2025

CHOU ROUGE D'UZEL EN
SALADE
ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES
FONDU CROCLAIT
GATEAU DE SEMOULE AU
CAMEL

13/10/2025

BETTERAVES ROUGES
CURRYWURST
FRITES
RONDELÉ BIO
ORANGE

20/10/2025

ROSETTE DE LYON &
CORNICION
PAUPIETTE DE DINDE
SAUCE CHASSEUR
PETITS POIS CAROTTES
FROMAGE BLANC SUCRÉ
CRÊPE AU SUCRE

MARDI

30/09/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
FRITES & KETCHUP
RONDELÉ BIO
FROMAGE BLANC AUX
FRUITS

07/10/2025

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
GALETTE DE BOULGOUR A
LA MEXICAINE
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME

14/10/2025

TABOULÉ D'UZEL A LA
SEMOULE BIO
CROC TOFU PROVENÇALE
BIO
PETITS POIS BIO A
L'ÉCHALOTE & PERSIL
SAINT PAULIN BIO
POIRE BIO

21/10/2025

CHOU FLEUR EN SALADE
FILET DE COLIN SAUCE
CITRON
GNOCCHIS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
POIRE

MERCR

01/10/2025

SALADE OLIVIER
GRILLARDIN DE VEAU
SAUCE MOUTARDE
BROCOLIS
PETIT LOUIS
COCKTAIL DE FRUITS

08/10/2025

SALADE ICEBERG
PENNES D'UZEL AU POULET
& CURRY
MINI CABRETTE BIO
COMPOTE DE POIRES

15/10/2025

CHOU BLANC D'UZEL EN
SALADE
DAHL D'UZEL AUX
LENTILLES CORAIL
RIZ BASMATI
D'ACCOMPAGNEMENT
CROC EMMENTAL
PANNA COTTA DE
MAMIROLLE A LA FLEUR
D'ORANGER

22/10/2025

LENTILLES EN SALADE
JAMBON GRILL A
L'ÉCHALOTE
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
RACLETTE DE CLÉRON
POMME

JEUDI

02/10/2025

SALADE PANACHÉE
BLANQUETTE DE DINDE
RIZ
COMTÉ DE CLÉRON
COMPOTE POMME PECHÉ
HVE

09/10/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
BRANDADE DE POISSON
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
BANANE

16/10/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
A L'ORANGE
SAUMON SAUCE D'UZEL
BEURRE D'ORANGE
PURÉE DE POTIRON
YAOURT DE MAMIROLLE A
L'ORANGE
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AUX CAROTTES

23/10/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL
QUENELLES SAUCE
AUREOLE
JULIENNE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE
FONDU CARRÉ
FLAN PARISIEN D'UZEL

VENDR

03/10/2025

PIZZA D'UZEL AUX 4
FROMAGES
GRATIN DE POISSON &
LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON
PRUNES

10/10/2025

SALADE DE BLÉ A LA
PROVENÇALE
TORTILLA AUX OIGNONS
RATATOUILLE & GNOCCHIS
CANCOILLOTTE IGP
TARTE D'UZEL AUX POMMES

17/10/2025

SALADE MIXTE
PATES A LA FRANC
COMTOISE
COMTÉ DE CLÉRON
POMME

24/10/2025

COEUR DE SCAROLE
BOEUF BOURGUIGNON*
POMMES VAPEUR D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
ANANAS AU SIROP

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.