

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

## Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

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	<i>Menu Végétarien</i>	MELON	SALADE AUX PÂTES BIO
STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SALADE DE TOMATES GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX ŒUFS	SAUCISSES TOULOUSAINES FAÇON CASSOULET	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL
FONDU CROCLAIT BIO	YAOURT FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CAMEMBERT
COMPOTE POMME FRAISE	POMME BIO	FLAN NAPPÉ	BANANE BIO	PALET BRETON D'UZEL
LUNDI 15 Septembre 2025	MARDI 16 Septembre 2025	MERCREDI 17 Septembre 2025	JEUDI 18 Septembre 2025	<p><b>Vendredi 19 Septembre 2025</b></p> <p>Cœur de Scarole</p> <p>Saucisse de Morteau IGP  au Jus</p> <p>Pommes Vapeur D'UZEL </p> <p>Cancoillotte IGP </p> <p>Panna Cotta de Mamirolle à la Vanille</p>
CHOU-FLEUR EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ D'UZEL	
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE BIO	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	RAVIOLIS EN GRATIN	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	
EDAM BIO	VELOUTÉ NATURE	FRAIDOU	MAMIROLLE	
KIWI	ÉCLAIR CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	PRUNES	
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	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i>	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ITALIENNE D'UZEL
JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES DE TERRE CIBOULETTE	LENTILLES EN SALADE	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PENNES CARBONARA D'UZEL
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE BIO	POIRE	POMME BIO	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
<i>Menu Végétarien</i>	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	SALADE PANACHÉE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS	BLANQUETTE DE DINDE RIZ	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRITES & KETCHUP	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	
YAOURT NATURE SUCRÉ	RONDELÉ BIO	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	FROMAGE BLANC 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.