

Menus S45 à S48 du 2 novembre au 27 novembre 2026

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

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