

Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

LA SEMAINE DU GOUT

LUNDI 5 octobre 2026	MARDI 6 octobre 2026	MERCREDI 7 octobre 2026	JEUDI 8 octobre 2026	VENDREDI 9 octobre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL  EN SALADE FILET DE POULET  AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	SALADE ITALIENNE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT FERMIER BIO FRAISE POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE PÂTES D'UZEL GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO RATATOUILLE NIÇOISE COMTÉ BIO  DE CLÉRON PURÉE POMME POIRE BIO	TARTE FLAMBÉE  D'UZEL ŒUFS FLORENTINE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  BANANE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON FAÇON MATELOTE RIZ BIO CANCOILLOTTE IGP  DONUT SUCRE
LUNDI 12 octobre 2026	MARDI 13 octobre 2026	MERCREDI 14 octobre 2026	JEUDI 15 octobre 2026	VENDREDI 16 octobre 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS PANAI  AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE  LOUISE BONNE	<i>DUO</i>  DE CAROTTES RÂPÉES  D'UZEL AU CITRON SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP  AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO YAOURT DE MAMIROLLE  À LA CAROTTE 	VELOUTÉ CRÉMEUX  DE PATATE DOUCE ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE  AU THYM SAINT MÔRET BIO PURÉE POMME COING	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL DAHL D'UZEL  AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  D'UZEL AU POTIRON 	TERRINE FORESTIÈRE FILET DE POISSON  NAPOLITAIN CROSSES  & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE COMTÉ BIO  DE CLÉRON POMME  PATTE DE LOUP
LUNDI 19 octobre 2026	MARDI 20 octobre 2026	MERCREDI 21 octobre 2026	JEUDI 22 octobre 2026	VENDREDI 23 octobre 2026
SALAMI ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ANANAS AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN  SAUCE CITRON GNOCCHIS BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE  DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW  D'UZEL MACARONI & CHEESE VELOUTÉ NATURE COOKIE D'UZEL 	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE CIBOULETTE TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 26 octobre 2026	MARDI 27 octobre 2026	MERCREDI 28 octobre 2026	JEUDI 29 octobre 2026	VENDREDI 30 octobre 2026
<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE  D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ORANGE BIO	CHOU BLANC  D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS  DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE BIO GOUDA BIO MOUSSE CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POULET  A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY  D'UZEL CHANTENEIGE BIO BANANE BIO	SALADE PANACHÉE PENNES CARBONARA D'UZEL PRÉPAILLIO BIO GÂTEAU D'UZEL  MARBRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS  SAINT MÔRET BIO POMME BIO

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.