

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

Primaire (NZ) 5 composants 40% BIO - Frasne

LUNDI 07 septembre 2026	MARDI 08 septembre 2026	MERCREDI 09 septembre 2026	Jeudi 10 septembre 2026 <i>La Mélodie des Mets locaux</i> 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 PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL CHEDDAR FUMÉ PURÉE POMME BANANE BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT FERMIER BIO FRAISE POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO GOUDA BIO PÊCHE BIO	Menu <i>Végétarien</i> MELON GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL CAMEMBERT BIO PORTION 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 HAUT DE CUISSE DE POULET A LA TOMATE PURÉE BIO YAOURT FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT NECTARINE	Menu <i>Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PANACHÉ DE CRUDITÉS COLOMBO DE PORC RIZ BIO MINI BABYBEL BIO ANANAS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS PRÉPAILLOU BIO PRUNES	CŒUR DE SCAROLE COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL FONDU CROCLAIT BIO DONUT SUCRE
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
FEUILLETÉ FROMAGE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS CAROTTES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO POIRE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO KIRI BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	Menu <i>Végétarien</i> SALADE ITALIENNE D'UZEL HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT SAINT MÔRET BIO PRUNES
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FRICADELLE & KETCHUP POMMES DE TERRE RÔTIES TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	Menu <i>Végétarien</i> COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE RONDELÉ BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	SALADE OLIVIER D'UZEL RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES BROCOLIS VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE PANACHÉE ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY TORSETTES BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	TARTE D'UZEL AU FROMAGE GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO 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



Nouvelle
recette