



les
francas
du doubs

EDUCATIVES
ET SOLIDAIRES

infos du mois !

Septembre

Francas de Pouligney-Lusans
14 Grande rue, Pouligney-Lusans
06.72.21.29.12

pouligneylusans.cdl@francas-doubs.fr



Menus S37 à S40 du 07 septembre 2026 au 02 octobre 2026 Primaire (N) 5 composants

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 Canellette 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 NATURE BIO SUCRÉ POMME BIO	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN TORSETTES BIO GOUDA BIO PÊCHE BIO		<i>Menu 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 ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE PURÉE BIO 1 PETIT NOVA FRUIT BIO NECTARINE	<i>Menu Végétarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE QUENELLES SAUCE AU ROSE 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 PRÉPAILOU BIO PRUNES	CŒUR DE SCAROLE COQUILLETES 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
PANIER EMMENTAL JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL 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	<i>Menu 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
<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE TOMME BIO DE CLÉRON POMME BIO	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL FRICADELLE & KETCHUP FRITES 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 PRÉPAILOU 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.

Édition du 19-08-2026





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

Primaire (Na) sans porc

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 Omelette au Fromage Pommes persillées Cancallotte IGP Panna Cotta de Maminelle à la Vanille	VENDREDI 11 septembre 2026
PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	TABOULÉ D'UZEL À LA SEMOULE BIO	SALADE DE TOMATES BIO		<i>Menu Vegetarien</i> MELON
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS À L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	FILET DE COLIN À L'AMÉRICAINE TORSETTES BIO		GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO COURGETTES D'UZEL
CHEDDAR FUMÉ	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDABIO		CAMEMBERT BIO PORTION
PURÉE POMME BANANE BIO	POMME BIO	PÊCHE BIO		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	<i>Menu Vegetarien</i> CHOU-FLEUR EN SALADE	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE
ESCALOPE DE DINDE À LA TOMATE PURÉE BIO	QUENELLES SAUCE AURORE RATATOUILLE NIÇOISE	FILET DE POULET RIZ BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI BABYBEL BIO	PRÉPAILLON BIO	FONDU CROCLAIT BIO
NECTARINE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ANANAS AU SIROP	PRUNES	DONUT SUCRE
LUNDI 21 septembre 2026	MARDI 22 septembre 2026	MERCREDI 23 septembre 2026	JEUDI 24 septembre 2026	VENDREDI 25 septembre 2026
PANIER EMMENTAL	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE ITALIENNE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS BIO À L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC GNOCCHIS BIO	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	SAUTÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	HARICOTS ROUGES À LA TOMATE CONCASSÉE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT
FROMAGE BLANC NATURE BIO	KIRI BIO	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	SAINT MÔRET BIO
POIRE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	POMME BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PRUNES
LUNDI 28 septembre 2026	MARDI 29 septembre 2026	MERCREDI 30 septembre 2026	JEUDI 01 octobre 2026	VENDREDI 02 octobre 2026
<i>Menu Vegetarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	SALADE OLIVIER D'UZEL	SALADE PANACHÉE	TARTE D'UZEL AU FROMAGE
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	FRICADELLE & KETCHUP FRITES	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR BROCOLIS	ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY TORSETTES BIO	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PRÉPAILLON BIO
POMME BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNNS 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.

Edition du 19-08-2026



Produit local

Légumes

Pâtisserie

Maison

Pêche durable

Vieilles françaises

Origine protégée

Bleu Blanc Cœur

HVE

Circuit court niveau 2

Nouvelle recette



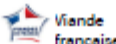
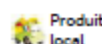
Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026 Primaire (N) 5 composants

	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 1 PETIT NOVA FRUIT BIO 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
LA SEMAINE DU GOÛT	LUNDI 12 octobre 2026 TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS PANAI AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE LOUISE BONNE	MARDI 13 octobre 2026 DUC DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO YAOURT DE MAMIROLLE A LA CAROTTE	MERCREDI 14 octobre 2026 VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM SAINT MÔRET BIO PURÉE POMME COING	JEUDI 15 octobre 2026 <i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	VENDREDI 16 octobre 2026 TERRINE FORESTIÈRE FILET DE POISSON NAPOLITAIN CROSNE & POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME PATTE DE LOUP
	LUNDI 19 octobre 2026 SALAMI ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ANANAS AU SIROP	MARDI 20 octobre 2026 BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN SAUCE CITRON GNOCCHIS BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	MERCREDI 21 octobre 2026 LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	JEUDI 22 octobre 2026 <i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESLAW D'UZEL MACARONI & CHEESE VELOUTÉ NATURE COOKIE D'UZEL	VENDREDI 23 octobre 2026 CŒUR DE SCAROLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE CIBOULETTE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON BANANE BIO
	LUNDI 26 octobre 2026 <i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ORANGE BIO	MARDI 27 octobre 2026 CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE BIO GOUDA BIO MOUSSE CHOCOLAT	MERCREDI 28 octobre 2026 FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY D'UZEL CHANTENEIGE BIO BANANE BIO	JEUDI 29 octobre 2026 SALADE PANACHÉE PENNES CARBONARA D'UZEL PRÉPAÏLOU BIO GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	VENDREDI 30 octobre 2026 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.

Edition du 25-09-2026





Menus S41 à S44 du 5 octobre au 30 octobre 2026 Primaire (Na) sans porc

	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 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME BIO	<i>Menu Vegetarien</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
LA SEMAINE DU GÔT	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 PANAIS AUX FINES HERBES RONDELÉ BIO POIRE LOUISE BONNE	<i>DUO</i> DE CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS PETITS POIS CAROTTES SAINT PAULIN BIO YAOURT DE MAMIROLLE A LA CAROTTE	<i>Menu Vegetarien</i> VELOUTÉ CRÉMEUX DE PATATE DOUCE ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA PATATE DOUCE AU THYM SAINT MÔRET BIO PURÉE POMME COING	<i>Menu Vegetarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL & À LA COURGE RIZ BIO D'ACCOMPAGNEMENT YAOURT NATURE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU POTIRON	TERRINE AUX 3 LÉGUMES 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
	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 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 DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	<i>Menu Vegetarien</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 Vegetarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ORANGE BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE MERGUEZ VÉGÉTALES 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 SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL PRÉPAÏLOU BIO GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	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.



Histoires interactives pour les 3-6 ans!

**1 histoire interactive tous les
jeudis, de 16h45 à 17h45 !**

**Du jeudi 17 sept au jeudi 15 oct
2026**

**Animé par Léna Brazier, dans la salle
de décroisement**

Plus d'informations au 06.72.21.29.12



Viens apprendre à utiliser l'argile !

Pour les 3-6 ans

**Tous les mardis de 16h45 à 17h45
Du mardi 22 sept au mardi 13
octobre**



**Animé par Léna Brazier
Plus d'informations au
06.72.21.29.12**

À vos mains... prêts ? Modelez!



Prêt à créer une tortue
qui te ressemble ?



Viens modeler,
décorer et laisser
parler ton
imagination !



Mardi et vendredi
de 17h à 18h



Du 22 sept.
au 16 oct. 2026



À partir
du CE1



Au périscolaire



Avec l'animatrice
Annaelle



06 72 21 29 12



pouligneylusans.cdl@francas-doubs.fr

Le mercredi

Inscription obligatoire au moins 7 jours avant la date souhaitée et avant 11h :

- *La journée de 8h à 18h*
- *La demie-journée de 8h à 12h ou de 14h à 18h*
- *La demie-journée avec repas de 8h à 14h ou de 12h à 18h*

Mercredi 9 septembre	<u>Journée sur Mickey et Minnie</u> Activité et jeu de piste	
Mercredi 16 septembre	<u>Mercredi tout est permis</u> Jeux de coopération, mimes, chansons, ...	
Mercredi 23 septembre	<u>Journée sur l'automne</u> Activité manuelle "Cherche et trouve" dans le village	
Mercredi 30 septembre	<u>Journée Top Chef</u> Atelier pâtisserie et jeux	