

# INFOS OCTOBRE

**FRANCAS LA BUSSIERE**

12 rue des Fontaines – 25640 La Tour de Sçay

Fixe : 03.81.62.59.43

Mail : [latourdescay.cdl@francas-doubs.fr](mailto:latourdescay.cdl@francas-doubs.fr)

Facebook : <https://labussiere-francas.leportailfamille.fr>

Site Internet : [francaslabussiere.jimdo.com](http://francaslabussiere.jimdo.com)

# Menu



## LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 09 Octobre 2023	MARDI 10 Octobre 2023	MERCREDI 11 Octobre 2023	JEUDI 12 Octobre 2023	VENDREDI 13 Octobre 2023
<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b> <b>SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE</b> <b>BROCOLIS &amp; POMMES PERSILLÉES D'UZEL</b> <b>CRÈME DE ROQUEFORT</b> <b>KIWI</b>	<i>Menu Vegetarien</i> <b>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</b> <b>DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL</b> <b>RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT</b> <b>CANCOILLOTTE IGP A L'AIL</b> <b>FROMAGE BLANC VANILLE</b>	<b>SALADE ICEBERG</b> <b>CURRYWURST FRITES</b> <b>COEUR DE BLEU CRÉMEUX</b> <b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE</b> <b>SAUMON SAUCE AGRUMES</b> <b>PURÉE DE POTIRON</b> <b>MIMOLETTE</b> <b>ORANGE</b>	<b>CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN</b> <b>BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY</b> <b>SEMOULE</b> <b>PETIT MOULÉ AIL &amp; FINES HERBES</b> <b>TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES</b>
LUNDI 16 Octobre 2023	MARDI 17 Octobre 2023	MERCREDI 18 Octobre 2023	JEUDI 19 Octobre 2023	VENDREDI 20 Octobre 2023
<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b> <b>ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE</b> <b>AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE</b> <b>GOUDA BIO</b> <b>ORANGE BIO</b>	<i>Menu Vegetarien</i> <b>CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL</b> <b>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO</b> <b>COULOMMIERS</b> <b>POMME PÂTISSIÈRE</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b> <b>CORDON BLEU DE DINDE &amp; KETCHUP ÉPINARDS</b> <b>DÉLICE EMMENTAL</b> <b>YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE</b>	<b>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE &amp; CORNICHON</b> <b>FILET DE COLIN A L'OSEILLE</b> <b>RATATOUILLE &amp; RIZ</b> <b>TOMME BIO DE CLÉRON</b> <b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT</b>	<b>COEUR DE SCAROLE</b> <b>OMELETTE BIO SAUCE MORNAY</b> <b>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</b> <b>1 PETIT SUISSE SUCRÉ</b> <b>POMME BIO</b>
LUNDI 23 Octobre 2023	MARDI 24 Octobre 2023	MERCREDI 25 Octobre 2023	JEUDI 26 Octobre 2023	VENDREDI 27 Octobre 2023
<b>ROSETTE DE LYON &amp; CORNICHON</b> <b>FILET DE POULET AU LAIT DE COCO RIZ</b> <b>PETIT MOULÉ NATURE</b> <b>COMPOTE POMME BANANE</b>	<b>PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL</b> <b>COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS</b> <b>COMTÉ BIO DE CLÉRON</b> <b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO</b>	<b>SALADE DE POIREAUX D'UZEL</b> <b>JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE</b> <b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b> <b>MINI CABRETTE BIO</b> <b>BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE</b>	<i>Menu Vegetarien</i> <b>OEUF MAYONNAISE</b> <b>COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE</b> <b>RACLETTE DE CLÉRON</b> <b>ORANGE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA</b> <b>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &amp; PERSIL</b> <b>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</b> <b>BANANE BIO</b>
LUNDI 30 Octobre 2023	MARDI 31 Octobre 2023	MERCREDI 01 Novembre 2023	JEUDI 02 Novembre 2023	VENDREDI 03 Novembre 2023
<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</b> <b>GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE</b> <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b> <b>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</b> <b>MADELEINE BIO</b>	<i>Menu Vegetarien</i> <b>TERRINE AUX 3 LÉGUMES</b> <b>HARICOTS ROUGES A LA CRÈME &amp; AU LAIT DE COCO</b> <b>GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT</b> <b>MAMIROLLE</b> <b>CLÉMENTINE</b>	<b>TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO</b> <b>POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS</b> <b>CAMEMBERT</b> <b>ÉCLAIR VANILLE</b>	<b>SOUPE DE POTIRON</b> <b>RAVIOLIS A LA TOMATE</b> <b>PETIT MOULÉ AIL &amp; FINES HERBES</b> <b>KIWI BIO</b>	<b>SALADE COLESLAW D'UZEL</b> <b>GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL</b> <b>EDAM</b> <b>PANNA COTTA DE MAMIROLLE</b>

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologue.

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



HVE

Edition du 31-08-2023

## LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 09 Octobre 2023	MARDI 10 Octobre 2023	MERCREDI 11 Octobre 2023	JEUDI 12 Octobre 2023	VENDREDI 13 Octobre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS  SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL  CRÈME DE ROQUEFORT  KIWI	<i>Menu Vegetarien</i> CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE ICEBERG  MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES  COEUR DE BLEU CRÈMEUX  COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  SAUMON SAUCE AGRUMES PURÉE DE POTIRON  MIMOLETTE  ORANGE	CHOU BLANC D'UZEL AU CUMIN  BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY SEMOULE  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES
LUNDI 16 Octobre 2023	MARDI 17 Octobre 2023	MERCREDI 18 Octobre 2023	JEUDI 19 Octobre 2023	VENDREDI 20 Octobre 2023
BETTERAVES ROUGES BIO  POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS COCOS A LA TOMATE  GOUDA BIO  ORANGE BIO	<i>Menu Vegetarien</i> CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  COULOMMIERS  POMME PÂTISSIERE	FEUILLETÉ AU FROMAGE  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS  DÉLICE EMMENTAL  YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON  FILET DE COLIN A L'OSEILLE RATATOUILLE & RIZ  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE  OMELETTE BIO SAUCE MORNAY CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ  POMME BIO
LUNDI 23 Octobre 2023	MARDI 24 Octobre 2023	MERCREDI 25 Octobre 2023	JEUDI 26 Octobre 2023	VENDREDI 27 Octobre 2023
MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE  FILET DE POULET AU LAIT DE COCO RIZ  PETIT MOULÉ NATURE  COMPOTE POMME BANANE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS  COMTÉ BIO DE CLÉRON  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL  JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  MINI CABRETTE BIO  BISCUIT ROULÉ A LA CONFITURE	<i>Menu Vegetarien</i> OEUF MAYONNAISE  COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  BANANE BIO
LUNDI 30 Octobre 2023	MARDI 31 Octobre 2023	MERCREDI 01 Novembre 2023	JEUDI 02 Novembre 2023	VENDREDI 03 Novembre 2023
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR HARICOTS VERTS PERSILLÉS  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  MADELEINE BIO	<i>Menu Vegetarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES  HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT  MAMIROLLE  CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS  CAMEMBERT  ÉCLAIR VANILLE	SOUPE DE POTIRON  RAVIOLIS A LA TOMATE  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  KIWI BIO	SALADE COLESLAW D'UZEL  GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL  EDAM  PANNA COTTA DE MAMIROLLE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologue.

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.

# Programme d'activités



**Mardi 3 octobre**



**Bracelets  
Massaï**

**Vendredi 6 octobre**



**Portraits  
Africains**

**Mardi 10 octobre**



**Kirikou**

**Vendredi 13 octobre**



**Basboussa**

# Programme d'activités



**Mardi 17 octobre**



**Egyptiens**

**Vendredi 20 octobre**



**Awalé**

**L'accueil de loisirs est ouvert tous les mercredis  
en période scolaire.**

**Votre enfant peut être accueilli :**

- Le matin (**8h - 14h**)
- L'après midi (**14h-18h**)
- Le matin **AVEC** le repas (**8h-14h**)
- L'après-midi **AVEC** repas (**12h-18h**)
- À la journée **AVEC** ou **SANS** repas

Nous pouvons accueillir les enfants **à partir de 7h30 ou jusqu'à  
18h30 uniquement sur inscription préalable.**

**Mercredi 4 octobre**



**Masques Africains**

**Mercredi 11 octobre**



**Cuisine & Jeux africains**

**Mercredi 18 octobre**



**Planisphère géant**