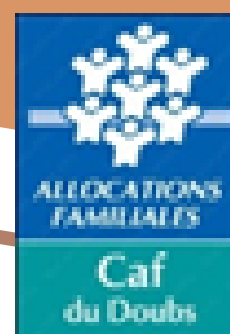


# INFOS OCTOBRE

**FRANCAS LA BUSSIÈRE**  
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)  
Portail famille : <https://labussiere-francas.leportailfamille.fr>  
Facebook : Francas LatourdeScay  
Site Internet : [francaslabussiere.jimdo.com](http://francaslabussiere.jimdo.com)

# Menu



## LA SEMAINE DU GOÛT

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