



Menus S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	VENDREDI 19 Juillet 2024
SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL SAUTÉ DE DINDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE POULET AU JUS TORSETTES BIO PÊCHE	SAUCISSON A L'AIL & CORNICHON ESCALOPE DE DINDE AU JUS FRITES NECTARINE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS BANANE	SALADE PANACHÉE FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	VENDREDI 26 Juillet 2024
LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES VICHY D'UZEL NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE STEAK HACHÉ AU JUS GNOCCHIS COCKTAIL DE FRUITS	MELON TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ POMME	SALADE DE TOMATES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS COCOS AU JUS NECTARINE	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES ABRICOTS
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	VENDREDI 02 Août 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS COQUILLETES PÊCHE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL ABRICOTS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE LENTILLES AU JUS NECTARINE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS RIZ TARTE D'UZEL AUX POMMES	MELON RAVIOLIS A LA TOMATE COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	VENDREDI 09 Août 2024
SALADE GRECQUE D'UZEL GRILLADE DE PORC AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PÊCHE	BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES PERSILLÉES KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP ABRICOTS	MELON STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL PÊCHE	SALADE ICEBERG LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT COMPOTE DE POIRES

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.

Menus S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	 VENDREDI 19 Juillet 2024
SALADE OLIVIER	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON
POIS CHICHES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX ŒUFS	FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES	OMELETTE A LA PROVENÇALE BROCOLIS	POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ DE CLÉRON	PETIT LOUIS	FROMAGE BLANC NATURE	CAMEMBERT	FRAIDOU
POMME	ENTREMETS VANILLE	APPLE CAKE D'UZEL	BANANE	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	 VENDREDI 26 Juillet 2024
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS
TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS	ŒUFS DURS BÉCHAMEL RIZ	CRÊPES AU FROMAGE ÉPINARDS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
COULOMMIERS	FONDU CARRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT NATURE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	ABRICOTS
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	 VENDREDI 02 Août 2024
SALADE RUSSE	SALADE OLIVIER D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	MELON
COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES LENTILLES AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	PYRÉNÉES	VACHE QUI RIT	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
PÊCHE	ŒUF A LA NEIGE	NECTARINE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	 VENDREDI 09 Août 2024
SALADE GRECQUE D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	SALADE ICEBERG
CAKE D'UZEL AU THON PURÉE	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE CAROTTES PERSILLÉES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FRITES & KETCHUP	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA COURGETTES D'UZEL	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT LOUIS	CAMEMBERT	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	COMTÉ DE CLÉRON
PÊCHE	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COMPOTE DE POIRES

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.

Menus S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	VENDREDI 19 Juillet 2024
SALADE OLIVIER SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON POMME	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX CŒUFS PETIT LOUIS ENTREMETS VANILLE	 <i>Menu à thème Angleterre</i> SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT BANANE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL ROSBEEF FROID & MAYONNAISE RATATOUILLE NIÇOISE FRAIDOU COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	VENDREDI 26 Juillet 2024
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COULOMMIERS NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS FONDU CARRÉ COCKTAIL DE FRUITS	MELON TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS YAOURT NATURE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	VENDREDI 02 Août 2024
SALADE RUSSE COQUILLETES AU POULET & FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PÊCHE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE OLIVIER D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ŒUF A LA NEIGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES LENTILLES AU JUS PYRÉNÉES NECTARINE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON VACHE QUI RIT TARTE D'UZEL AUX POMMES	MELON CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALI D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUIT CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	VENDREDI 09 Août 2024
SALADE GRECQUE D'UZEL GRILLADE DE PORC AU JUS PURÉE PETIT LOUIS PÊCHE	FEUILLETÉ AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP MAMIROLLE ABRICOTS	MELON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA COURGETTES D'UZEL YAOURT AROMATISÉ MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES

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.

Menus S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	VENDREDI 19 Juillet 2024
SALADE OLIVIER SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMTÉ DE CLÉRON POMME	<i>Menu Vegetarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX ŒUFS PETIT LOUIS ENTREMETS VANILLE	 SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT BANANE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON ROSBEEF FROID & MAYONNAISE RATATOUILLE NIÇOISE FRAIDOU COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	VENDREDI 26 Juillet 2024
<i>Menu Vegetarien</i> LENTILLES EN SALADE TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COULOMMIERS NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS FONDU CARRÉ COCKTAIL DE FRUITS	MELON TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS YAOURT NATURE  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE HARICOTS VER' QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	VENDREDI 02 Août 2024
SALADE RUSSE COQUILLETTES AU POULET & FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PÊCHE	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE OLIVIER D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ŒUF A LA NEIGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES LENTILLES AU JUS PYRÉNÉES NECTARINE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON VACHE QUI RIT TARTE D'UZEL AUX POMMES	MELON CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUIT CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	VENDREDI 09 Août 2024
SALADE GRECQUE D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE PURÉE PETIT LOUIS PÊCHE	FEUILLETÉ AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP MAMIROLLE ABRICOTS	MELON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA COURGETTES D'UZEL YAOURT AROMATISÉ MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE ICEBERG LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉ SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES

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.



Menus S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024 Primaire été (Ne)

LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	VENDREDI 19 Juillet 2024
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE CHIPS	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP CHIPS
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ	PETITS BEURRE	RONDELÉ AUX NOIX
MINI CABRETTE	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ	PETIT MOULÉ NATURE	MOUSSE CHOCOLAT
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE		COMPOTE DE POMMES	
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	VENDREDI 26 Juillet 2024
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC CHIPS	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES		COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	VENDREDI 02 Août 2024
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC CHIPS	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES		COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	VENDREDI 09 Août 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ

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.



Menus S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024 Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	VENDREDI 19 Juillet 2024
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS FONDU CARRÉ	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE		COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	VENDREDI 26 Juillet 2024
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE CHIPS	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	GAILLARDE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES		COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	VENDREDI 02 Août 2024
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	VENDREDI 09 Août 2024
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE /	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ

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.