



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

<b>LUNDI</b> 15 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 16 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 17 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 18 Juillet 2024	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 22 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 23 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 24 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 25 Juillet 2024	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 29 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 30 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 31 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 01 Août 2024	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 05 Août 2024	<b>MARDI</b> 06 Août 2024	<b>MERCREDI</b> 07 Août 2024	<b>JEUDI</b> 08 Août 2024	<b>VENDREDI</b> 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

<b>LUNDI</b> 15 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 16 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 17 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 18 Juillet 2024	<b> VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 22 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 23 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 24 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 25 Juillet 2024	<b> VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 29 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 30 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 31 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 01 Août 2024	<b> VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 05 Août 2024	<b>MARDI</b> 06 Août 2024	<b>MERCREDI</b> 07 Août 2024	<b>JEUDI</b> 08 Août 2024	<b> VENDREDI</b> 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.

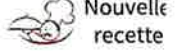
# Menus S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024

## 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 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 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 Végétarien</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 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 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 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  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 Végétarien</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)

<b>LUNDI</b> <b>15 Juillet 2024</b>	<b>MARDI</b> <b>16 Juillet 2024</b>	<b>MERCREDI</b> <b>17 Juillet 2024</b>	<b>JEUDI</b> <b>18 Juillet 2024</b>	<b>VENDREDI</b> <b>19 Juillet 2024</b>
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	MADELON 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	
<b>LUNDI</b> <b>22 Juillet 2024</b>	<b>MARDI</b> <b>23 Juillet 2024</b>	<b>MERCREDI</b> <b>24 Juillet 2024</b>	<b>JEUDI</b> <b>25 Juillet 2024</b>	<b>VENDREDI</b> <b>26 Juillet 2024</b>
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	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
<b>LUNDI</b> <b>29 Juillet 2024</b>	<b>MARDI</b> <b>30 Juillet 2024</b>	<b>MERCREDI</b> <b>31 Juillet 2024</b>	<b>JEUDI</b> <b>01 Août 2024</b>	<b>VENDREDI</b> <b>02 Août 2024</b>
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
<b>LUNDI</b> <b>05 Août 2024</b>	<b>MARDI</b> <b>06 Août 2024</b>	<b>MERCREDI</b> <b>07 Août 2024</b>	<b>JEUDI</b> <b>08 Août 2024</b>	<b>VENDREDI</b> <b>09 Août 2024</b>
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)

<b>LUNDI</b> 15 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 16 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 17 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 18 Juillet 2024	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 22 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 23 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 24 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 25 Juillet 2024	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 29 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 30 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 31 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 01 Août 2024	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 05 Août 2024	<b>MARDI</b> 06 Août 2024	<b>MERCREDI</b> 07 Août 2024	<b>JEUDI</b> 08 Août 2024	<b>VENDREDI</b> 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.