



Menus S29 à S32 du 14 Juillet au 08 Août 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 14 Juillet 2025	MARDI 15 Juillet 2025	MERCREDI 16 Juillet 2025	JEUDI 17 Juillet 2025	VENDREDI 18 Juillet 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CRÊPE AU FROMAGE	MELON	TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>
ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON PURÉE	OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	FILET DE POULET AU CURRY FRITES	FILET DE HOKI SAUCE AURORE RATATOUILLE & RIZ	SALADE ICEBERG
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP 🍷	VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	NECTARINE	COMPOTE POMME FRAISE	ŒUF A LA NEIGE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🍷🍷
LUNDI 21 Juillet 2025	MARDI 22 Juillet 2025		JEUDI 24 Juillet 2025	VENDREDI 25 Juillet 2025
SALADE OLIVIER	SAMOUSA DE LÉGUMES		SALADE CHIRAZI D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>
STEAK HACHÉ 🍷 AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 🍷	MERGUEZ 🍷 DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS 🍷	SALADE DE TOMATES 🍷
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE		TOMME DE CHÈVRE 🍷 DE CLÉRON	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
PÊCHE	COMPOTE DE POMMES BIO		GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ
LUNDI 28 Juillet 2025	MARDI 29 Juillet 2025	MERCREDI 30 Juillet 2025	JEUDI 31 Juillet 2025	VENDREDI 01 Août 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	<i>Menu Végétarien</i>	CONCOMBRE D'UZEL 🍷 VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN 🍷 AU PISTOU PURÉE	RÔTI DE DINDE FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP 🍷 A L'AIL	TOMME BIO 🍷 DE CLÉRON	FRITES & MAYONNAISE
TARTE AUX POMMES BIO	PÊCHE	ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS	FONDU CARRÉ
LUNDI 04 Août 2025	MARDI 05 Août 2025	MERCREDI 06 Août 2025	JEUDI 07 Août 2025	VENDREDI 08 Août 2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i>
RAVIOLIS EN GRATIN	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS 🍷	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 🍷	SALADE DE POMMES DE TERRE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO 🍷 SUCRÉ	MAMIROLLE 🍷	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON 🍷	ŒUFS FLORENTINE
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	BISCUIT DE SAVOIE 🍷 D'UZEL	DÉLICE EMMENTAL
				PÊCHE

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 14 Juillet au 08 Août 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 14 Juillet 2025	MARDI 15 Juillet 2025	MERCREDI 16 Juillet 2025	JEUDI 17 Juillet 2025	VENDREDI 18 Juillet 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CRÊPE AU FROMAGE	MELON	TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG
ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON PURÉE	OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	FILET DE POULET AU CURRY FRITES	FILET DE HOKI SAUCE AURORE RATATOUILLE & RIZ	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	NECTARINE	COMPOTE POMME FRAISE	ŒUF A LA NEIGE	BANANE
LUNDI 21 Juillet 2025	MARDI 22 Juillet 2025		JEUDI 24 Juillet 2025	VENDREDI 25 Juillet 2025
SALADE OLIVIER	SAMOUSSA DE LÉGUMES		SALADE CHIRAZI D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL		POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE		TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ
PÊCHE	COMPOTE DE POMMES BIO		 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	FRAISES
LUNDI 28 Juillet 2025	MARDI 29 Juillet 2025	MERCREDI 30 Juillet 2025	JEUDI 31 Juillet 2025	VENDREDI 01 Août 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE	ROTI DE DINDE FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	JAMBON DE VOLAILLE FROID FRITES & MAYONNAISE
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
TARTE AUX POMMES BIO	PÊCHE	ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN NAPPÉ
LUNDI 04 Août 2025	MARDI 05 Août 2025	MERCREDI 06 Août 2025	JEUDI 07 Août 2025	VENDREDI 08 Août 2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS EN GRATIN	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	ŒUFS FLORENTINE
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	MAMIROLLE	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	PÊCHE

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 14 Juillet au 08 Août 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 14 Juillet 2025	MARDI 15 Juillet 2025	MERCREDI 16 Juillet 2025	JEUDI 17 Juillet 2025	VENDREDI 18 Juillet 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS	MELON	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG
ESCALOPE DE DINDE AU JUS CÔTES DE BETTES PROVENÇALES	RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE FROID PETITS POIS CAROTTES	FILET DE POULET AU JUS FRITES	LENTILLES AU JUS RATATOUILLE & RIZ	BŒUF BRAISÉ AU JUS BLÉ
POMME	NECTARINE	COMPOTE POMME FRAISE	PÊCHE	BANANE
LUNDI 21 Juillet 2025	MARDI 22 Juillet 2025	MERCREDI 23 Juillet 2025	JEUDI 24 Juillet 2025	VENDREDI 25 Juillet 2025
	SAMOUSA DE LÉGUMES			SALADE DE TOMATES
CHOU-FLEUR EN SALADE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	BETTERAVES ROUGES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	COLOMBO DE PORC HARICOTS COCOS AU JUS	FRAISES
PÊCHE		ABRICOTS	BANANE	
LUNDI 28 Juillet 2025	MARDI 29 Juillet 2025	MERCREDI 30 Juillet 2025	JEUDI 31 Juillet 2025	VENDREDI 01 Août 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR	RÔTI DE DINDE FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	STEAK HACHÉ AU JUS COQUILLETES	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID FRITES & KETCHUP
POMME	PÊCHE	ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS	ABRICOTS
LUNDI 04 Août 2025	MARDI 05 Août 2025	MERCREDI 06 Août 2025	JEUDI 07 Août 2025	VENDREDI 08 Août 2025
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE POMMES DE TERRE
BETTERAVES ROUGES	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	SALADE DE PÂTES D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN RIZ
RAVIOLIS A LA TOMATE	COMPOTE DE POMMES BIO	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	PÊCHE
ABRICOTS		BANANE	KIWI	

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.