



Menus S33 à S36 du 10 Août 2026 au 04 Septembre 2026

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 10 Août 2026	MARDI 11 Août 2026	MERCREDI 12 Août 2026	JEUDI 13 Août 2026	VENDREDI 14 Août 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS CAROTTES D'UZEL AU CUMIN PURÉE POMME BANANE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES BIO ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS RIZ PAËLLA NECTARINE	CŒUR DE SCAROLE SAUTÉ DE DINDE POM'PIN ABRICOTS	MELON JAMBON GRILL AU JUS SEMOULE 2 GAUFRETTES CHOCOLAT
LUNDI 17 Août 2026	MARDI 18 Août 2026	MERCREDI 19 Août 2026	JEUDI 20 Août 2026	VENDREDI 21 Août 2026
BETTERAVES ROUGES BIO COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT POMME BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES BANANE	SALADE ICEBERG AILERONS DE POULET PENNES RIGATE NECTARINE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL BOULETTES DE BŒUF AU JUS CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ POMME	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET PÊCHE BIO
LUNDI 24 Août 2026	MARDI 25 Août 2026	MERCREDI 26 Août 2026	JEUDI 27 Août 2026	VENDREDI 28 Août 2026
SALADE DE TOMATES BIO FILET DE POULET SEMOULE KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES BIO PRUNES	BETTERAVES ROUGES RÔTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MELON BŒUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 2 GAUFRETTES VANILLE	PANACHÉ DE CRUDITÉS GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES BANANE BIO
LUNDI 31 Août 2026	MARDI 01 Septembre 2026	MERCREDI 02 Septembre 2026	JEUDI 03 Septembre 2026	VENDREDI 04 Septembre 2026
SALADE DE POMMES DE TERRE GRILLADE DE PORC AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE NECTARINE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POULET AU JUS PENNES 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	CONCOMBRE & TOMATE D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES POIRE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL PÊCHE BIO	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE DINDE AU JUS COURGETTES D'UZEL PURÉE POMME ABRICOT BIO

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 S33 à S36 du 10 Août 2026 au 04 Septembre 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 10 Août 2026	MARDI 11 Août 2026	MERCREDI 12 Août 2026	JEUDI 13 Août 2026	VENDREDI 14 Août 2026
<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL AU CUMIN BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE PURÉE POMME BANANE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE POULET AU CURRY HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES BIO PAËLLA AU POISSON RIZ PAËLLA EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	TARTARE DE COURGETTES SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE POM'PIN YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ABRICOTS	MELON MOUSSAKA D'UZEL CANCOILLOTTE IGP DONUT SUCRE
LUNDI 17 Août 2026	MARDI 18 Août 2026	MERCREDI 19 Août 2026	JEUDI 20 Août 2026	Vendredi 21 Août 2026 SALADE DE HARICOTS VERTS BIO SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PÊCHE BIO
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT KIRI BIO POMME BIO	SALADE PIÉMONTAISE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES SAINT PAULIN BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON NECTARINE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ GOUDA BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	
LUNDI 24 Août 2026	MARDI 25 Août 2026	MERCREDI 26 Août 2026	JEUDI 27 Août 2026	VENDREDI 28 Août 2026
SALADE DE TOMATES BIO FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL BIO MOUSSE CHOCOLAT	MOUSSE DE CANARD FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES BIO VACHE QUI RIT BIO PRUNES	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MELON BŒUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
LUNDI 31 Août 2026	MARDI 01 Septembre 2026	MERCREDI 02 Septembre 2026	JEUDI 03 Septembre 2026	VENDREDI 04 Septembre 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE OMELETTE BIO AU FROMAGE RATATOUILLE NÎÇOISE RONDELÉ BIO NECTARINE	SALADE COLESLAW D'UZEL PENNES AU POULET & CURRY KIRI BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	CONCOMBRE & TOMATE D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME GOUDA BIO FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ PÊCHE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE HOKI A L'OSEILLE COURGETTES D'UZEL PRÉPAILOU BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO

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 S33 à S36 du 10 Août 2026 au 04 Septembre 2026

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 10 Août 2026	MARDI 11 Août 2026	MERCREDI 12 Août 2026	JEUDI 13 Août 2026	VENDREDI 14 Août 2026
<i>Menu Végétarien</i> TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL AU CUMIN BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE PURÉE POMME BANANE BIO	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE POULET AU CURRY HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES BIO PAËLLA AU POISSON RIZ PAËLLA EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CAMEL	TARTARE DE COURGETTES SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE POM'PIN YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ABRICOTS	MELON MOUSSAKA D'UZEL CANCOILLOTTE IGP DONUT SUCRE
LUNDI 17 Août 2026	MARDI 18 Août 2026	MERCREDI 19 Août 2026	JEUDI 20 Août 2026	 SALADE DE HARICOTS VERTS BIO SALADE RÉPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PÊCHE BIO
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT KIRI BIO POMME BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES SAINT PAULIN BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE ICEBERG PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL TOMME BIO DE CLÉRON NECTARINE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ GOUDA BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	
LUNDI 24 Août 2026	MARDI 25 Août 2026	MERCREDI 26 Août 2026	JEUDI 27 Août 2026	VENDREDI 28 Août 2026
SALADE DE TOMATES BIO FILET DE POULET ÉPINARDS EMMENTAL BIO MOUSSE CHOCOLAT	MOUSSE DE CANARD FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES BIO VACHE QUI RIT BIO PRUNES	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MELON BŒUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO 🍰 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
LUNDI 31 Août 2026	MARDI 01 Septembre 2026	MERCREDI 02 Septembre 2026	JEUDI 03 Septembre 2026	VENDREDI 04 Septembre 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE OMELETTE BIO AU FROMAGE RATATOUILLE NIÇOISE RONDELÉ BIO NECTARINE	SALADE COLESLAW D'UZEL PENNES AU POULET & CURRY KIRI BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	CONCOMBRE & TOMATE D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME GOUDA BIO FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ PÊCHE BIO	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES FILET DE HOKI A L'OSEILLE COURGETTES D'UZEL PRÉPAÏLOU BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO

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.

Edition du 07-07-2026