



Menus S29 à S32 du 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 13 Juillet 2026	MARDI 14 Juillet 2026	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	VENDREDI 17 Juillet 2026
BETTERAVES ROUGES POULET BASQUAISE POMMES PERSILLÉES POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO NECTARINE	MELON FILET DE POULET AU JUS COQUILLETES PURÉE FRUITS BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 2 GAUFRETTES VANILLE	SALADE ICEBERG BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME BIO
LUNDI 20 Juillet 2026	MARDI 21 Juillet 2026	MERCREDI 22 Juillet 2026	JEUDI 23 Juillet 2026	VENDREDI 24 Juillet 2026
SALADE DE POMMES DE TERRE STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE PÊCHE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POULET AU JUS PETITS POIS CAROTTES NECTARINE	SALADE DE HARICOTS PLATS SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA COURGETTES D'UZEL 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE DINDE POMMES VAPEUR D'UZEL FRAISES
LUNDI 27 Juillet 2026	MARDI 28 Juillet 2026	MERCREDI 29 Juillet 2026	JEUDI 30 Juillet 2026	VENDREDI 31 Juillet 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO GRILLARDIN DE VEAU AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL POMME	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES PÊCHE	SALADE DE TOMATES POULET RÔTI AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE POMME BANANE BIO	CŒUR DE SCAROLE BOULETTES D'AGNEAU AU JUS COQUILLETES COMPOTE POMME PRUNEAU	MELON BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO ABRICOTS
LUNDI 03 Août 2026	MARDI 04 Août 2026	MERCREDI 05 Août 2026	JEUDI 06 Août 2026	VENDREDI 07 Août 2026
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETES SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL ABRICOTS	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE POULET AU JUS POMMES DE TERRE CIBOULETTE COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS BANANE BIO	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE ÉMINCÉ DE PORC AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES EN BATONNETS PÊCHE BIO

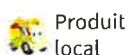
Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie.
Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine D'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local.
L'origine des viandes 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 S29 à S32 du 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026 Primaire (N) 5 composants

LUNDI 13 Juillet 2026	MARDI 14 Juillet 2026	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	VENDREDI 17 Juillet 2026
BETTERAVES ROUGES	<i>Menu Vegetarien</i>	MELON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG
POULET BASQUAISE PURÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE	FILET DE POULET 🍗 AU CURRY COQUILLETES	FILET DE POISSON 🐟 AU LAIT DE COCO CAROTTES D'UZEL 🥕🥕	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	VACHE QUI RIT 🐄	PERSILLÉES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🐛🌿
FROMAGE BLANC 🧀 VANILLE DE MAMIROLLE	BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP 🍷 NECTARINE	PURÉE FRUITS BIO	CAMEMBERT ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME BIO
LUNDI 20 Juillet 2026	MARDI 21 Juillet 2026	MERCREDI 22 Juillet 2026	JEUDI 23 Juillet 2026	VENDREDI 24 Juillet 2026
SALADE OLIVIER	CONCOMBRE 🥒🥕 D'UZEL VINAIGRETTE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE CHIRAZI 🍷 D'UZEL	<i>Menu Vegetarien</i>
STEAK HACHÉ 🍗 AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA COURGETTES 🥒🥕 D'UZEL	SALADE DE TOMATES 🥕🍅
MINI CABRETTE BIO	KIRI BIO	COMTÉ 🧀 DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE BIO	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
PÊCHE	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	GÂTEAU D'UZEL 🍰 AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TOMME BIO 🧀 DE CLÉRON FRAISES
LUNDI 27 Juillet 2026	MARDI 28 Juillet 2026	MERCREDI 29 Juillet 2026	JEUDI 30 Juillet 2026	VENDREDI 31 Juillet 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO	CAKE D'UZEL 🍰 AUX OLIVES	<i>Menu Vegetarien</i>	MELON
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN 🐟 AU PISTOU PURÉE	POULET RÔTI AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CŒUR DE SCAROLE	BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO
BLEUET DES PRAIRIES 🐛🌿 DE CLÉRON	RACLETTE 🧀 DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL
YAOURT DE MAMIROLLE 🧀 A LA MYRTILLE	PÊCHE	PURÉE POMME BANANE BIO	PRÉPAILLOU BIO	FLAN NAPPÉ
			🍰 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 🍰 BROWNIES D'UZEL	
LUNDI 03 Août 2026	MARDI 04 Août 2026	MERCREDI 05 Août 2026	JEUDI 06 Août 2026	VENDREDI 07 Août 2026
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE TOMATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	<i>Menu Vegetarien</i>
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL	FILET DE POULET 🍗 AUX HERBES DE PROVENCE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS 🥦	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES COURGETTES PROVENÇALES 🥕🥕 D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE 🥕🍅 D'UZEL
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP 🍷	PETIT LOUIS	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	ŒUFS FLORENTINE
ABRICOTS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE BIO	GÂTEAU D'UZEL 🍰 MARBRÉ	COMTÉ 🧀 DE CLÉRON PÊCHE 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 S29 à S32 du 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 13 Juillet 2026	MARDI 14 Juillet 2026	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	 VENDREDI 17 Juillet 2026
BETTERAVES ROUGES	<i>Menu Végétarien</i>	MELON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG
POULET BASQUAISE PURÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE	FILET DE POULET AU CURRY COQUILLETES	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	PURÉE FRUITS BIO	ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME BIO
LUNDI 20 Juillet 2026	MARDI 21 Juillet 2026	MERCREDI 22 Juillet 2026	JEUDI 23 Juillet 2026	 VENDREDI 24 Juillet 2026
SALADE OLIVIER	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE CHIRAZI D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>
STEAK HACHÉ AU JUS	POISSON PANÉ CITRON	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA COURGETTES D'UZEL	SALADE DE TOMATES
JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	PETITS POIS CAROTTES	COMTÉ DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE BIO	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	KIRI BIO	ABRICOTS	GÂTEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TOMME BIO DE CLÉRON
PÊCHE	FLAN NAPPÉ			FRAISES
LUNDI 27 Juillet 2026	MARDI 28 Juillet 2026	MERCREDI 29 Juillet 2026	JEUDI 30 Juillet 2026	 VENDREDI 31 Juillet 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	<i>Menu Végétarien</i>	MELON
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE	POULET RÔTI AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	RACLETTE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	PRÉPAILLOU BIO	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	PÊCHE	PURÉE POMME BANANE BIO	🍰 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	FLAN NAPPÉ
LUNDI 03 Août 2026	MARDI 04 Août 2026	MERCREDI 05 Août 2026	JEUDI 06 Août 2026	 VENDREDI 07 Août 2026
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE TOMATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP	PETIT LOUIS	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	ŒUFS FLORENTINE
ABRICOTS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE BIO	GÂTEAU D'UZEL MARBRE	COMTÉ DE CLÉRON
				PÊCHE 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.