



Menus S29 à S32 du 14 Juillet au 08 Août 2025 Primaire (N) 5 composants

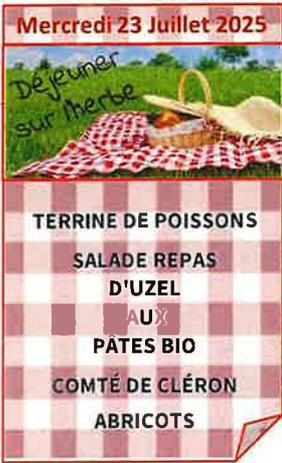
LUNDI 14 Juillet 2025	MARDI 15 Juillet 2025	MERCREDI 16 Juillet 2025	JEUDI 17 Juillet 2025	VENDREDI 18 Juillet 2025
BETTERAVES ROUGES BIO	CRÊPE AU FROMAGE	MELON	TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG
ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON PURÉE	OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	FILET DE POULET AU CURRY 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	Mercredi 23 Juillet 2025  ROSETTE DE LYON & CORNICION SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	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	RÔTI DE DINDE FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE 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 & CORNICION	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS EN GRATIN	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS 🌿	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES 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 (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 AUREORE 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>
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 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
	SAMOUSSA 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 COQUILLETTES	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
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS A LA TOMATE	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	JAMBON GRILL AU JUS BROCOLIS	STEAK HACHÉ AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN RIZ
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	PÊCHE
			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.



Menus S29 à S32 du 14 Juillet au 08 Août 2025

Primaire (Lc) sans viande

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	FILET DE HOKI SAUCE AUREORE RATATOUILLE & RIZ	SALADE ICEBERG RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE	OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	FILET DE POISSON NAPOLITAIN FRITES	VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	COMPOTE POMME FRAISE	CAMEMBERT	BANANE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	NECTARINE		ŒUF A LA NEIGE	
LUNDI 21 Juillet 2025	MARDI 22 Juillet 2025	MERCREDI 23 Juillet 2025	JEUDI 24 Juillet 2025	 VENDREDI 25 Juillet 2025
SALADE OLIVIER	SAMOUSSA DE LÉGUMES	TERRINE DE POISSONS	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE TOMATES
CRÊPES AU FROMAGE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN	SALADE REPAS D'UZEL AUX	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	PÂTES BIO & AUX ŒUFS	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	FRAISES
PÊCHE	COMPOTE DE POMMES BIO	ABRICOTS		
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
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	OMELETTE 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	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	TERRINE AUX 3 LÉGUMES 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 été (Ne)

LUNDI 14 Juillet 2025	MARDI 15 Juillet 2025	MERCREDI 16 Juillet 2025	JEUDI 17 Juillet 2025	 VENDREDI 18 Juillet 2025
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
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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 21 Juillet 2025	MARDI 22 Juillet 2025	MERCREDI 23 Juillet 2025	JEUDI 24 Juillet 2025	 VENDREDI 25 Juillet 2025
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	ŒUF 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
LUNDI 28 Juillet 2025	MARDI 29 Juillet 2025	MERCREDI 30 Juillet 2025	JEUDI 31 Juillet 2025	 VENDREDI 01 Août 2025
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 04 Août 2025	MARDI 05 Août 2025	MERCREDI 06 Août 2025	JEUDI 07 Août 2025	 VENDREDI 08 Août 2025
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUF DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC CHIPS
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	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 14 Juillet au 08 Août 2025 Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 14 Juillet 2025	MARDI 15 Juillet 2025	MERCREDI 16 Juillet 2025	JEUDI 17 Juillet 2025	 VENDREDI 18 Juillet 2025
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
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 21 Juillet 2025	MARDI 22 Juillet 2025	MERCREDI 23 Juillet 2025	JEUDI 24 Juillet 2025	 VENDREDI 25 Juillet 2025
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	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 28 Juillet 2025	MARDI 29 Juillet 2025	MERCREDI 30 Juillet 2025	JEUDI 31 Juillet 2025	 VENDREDI 01 Août 2025
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	GAILLARDISE 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 04 Août 2025	MARDI 05 Août 2025	MERCREDI 06 Août 2025	JEUDI 07 Août 2025	 VENDREDI 08 Août 2025
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	ETIT 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.