

...

SEMAINES 33,34,35,36 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/08/2025	12/08/2025	13/08/2025	14/08/2025	15/08/2025
ACCRAIS DE MORUE & CITRON	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE
QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AUREORE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES VICHY D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	RIZ	POM'PIN	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
SAINTE PAULINE	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	BANANE	ABRICOTS	ÉCLAIR CHOCOLAT
18/08/2025	19/08/2025	20/08/2025	21/08/2025	22/08/2025
BETTERAVES ROUGES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE ICEBERG	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALAMI
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET
POMMES VAPEUR D'UZEL	COURGETTES AIL & FINES HERBES	GRATIN DE COQUILLETES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FRAIDOU	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	GOUDA BIO	PECHE
FLAN NAPPÉ	PAIN D'ÉPICES	NECTARINE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	
25/08/2025	26/08/2025	27/08/2025	28/08/2025	29/08/2025
LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	MELON	COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NOISETTES DE POULET AU JUS	OEUF FLORENTINE	PAELLA
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL		RIZ PAELLA
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP
MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES	COMPOTE POMME PECHE HVE	PALMIER D'UZEL	BANANE BIO
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE TOMATES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	ROTI DE DINDE A LA MEXICAINE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
PETIT LOUIS	RATATOUILLE & GNOCCHIS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FRITES & KETCHUP	BROCOLIS
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	RONDELÉ BIO	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	PRÉPAILLOU BIO
	POMME BIO	FLAN PARISIEN D'UZEL	PRUNES	COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

...

SEMAINES 33,34,35,36 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/08/2025	12/08/2025	13/08/2025	14/08/2025	15/08/2025
ACCRAIS DE MORUE & CITRON	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE
QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AUREORE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES VICHY D'UZEL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	RIZ	POM'PIN	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
SAINTE PAULINE	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	BANANE	ABRICOTS	ÉCLAIR CHOCOLAT
18/08/2025	19/08/2025	20/08/2025	21/08/2025	22/08/2025
BETTERAVES ROUGES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE ICEBERG	PANACHÉ DE CRUDITÉS	SALADE RUSSE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	JAMBON DE VOLAILLE FROID	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET
POMMES VAPEUR D'UZEL	COURGETTES AIL & FINES HERBES	GRATIN DE COQUILLETES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FRAIDOU	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	GOUDA BIO	PECHE
FLAN NAPPÉ	PAIN D'ÉPICES	NECTARINE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	
25/08/2025	26/08/2025	27/08/2025	28/08/2025	29/08/2025
LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	MELON	COEUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NOISETTES DE POULET AU JUS	OEUF FLORENTINE	PAELLA AU POISSON
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL		RIZ PAELLA
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP
MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES	COMPOTE POMME PECHE HVE	PALMIER D'UZEL	BANANE BIO
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025
SALADE COLESLAW D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	BOULETTES DE BOEUF AU JUS	ROTI DE DINDE A LA MEXICAINE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE
PETIT LOUIS	RATATOUILLE & GNOCCHIS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FRITES & KETCHUP	BROCOLIS
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	RONDELÉ BIO	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	PRÉPAILLOU BIO
	POMME BIO	FLAN PARISIEN D'UZEL	PRUNES	COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.