



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

<b>LUNDI</b> <b>13 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>14 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>15 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>16 Juillet 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>17 Juillet 2026</b>
BETTERAVES ROUGES POULET BASQUAISE POMMES PERSILLÉES POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO NECTARINE	MELON FILET DE POULET AU JUS COQUILLETTES 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
<b>LUNDI</b> <b>20 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>21 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>22 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>23 Juillet 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>24 Juillet 2026</b>
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
<b>LUNDI</b> <b>27 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>28 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>29 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>30 Juillet 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>31 Juillet 2026</b>
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 COQUILLETTES COMPOTE POMME PRUNEAU	MELON BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO ABRICOTS
<b>LUNDI</b> <b>03 Août 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>04 Août 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>05 Août 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>06 Août 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>07 Août 2026</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS COQUILLETTES 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 (Lc) sans viande

<b>LUNDI</b> <b>13 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>14 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>15 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>16 Juillet 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>17 Juillet 2026</b>
BETTERAVES ROUGES	SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG
GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO PURÉE	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE COQUILLETES	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	BRUNOISE DE LÉGUMES	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	PURÉE FRUITS BIO	ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME BIO
<b>LUNDI</b> <b>20 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>21 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>22 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>23 Juillet 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>24 Juillet 2026</b>
SALADE OLIVIER	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE TOMATES
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX ŒUFS	KEFTA VEGGIE AU JUS COURGETTES D'UZEL	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO PÊCHE	KIRI BIO FLAN NAPPÉ	COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	FROMAGE BLANC NATURE BIO GÂTEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TOMME BIO DE CLÉRON FRAISES
<b>LUNDI</b> <b>27 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>28 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>29 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>30 Juillet 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>31 Juillet 2026</b>
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE TOMATES	CŒUR DE SCAROLE	MELON
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS 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 SAUCE MORNAY 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
<b>LUNDI</b> <b>03 Août 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>04 Août 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>05 Août 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>06 Août 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>07 Août 2026</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE TOMATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS	KEFTA VEGGIE AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	ŒUFS FLORENTINE
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP	PETIT LOUIS	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMTÉ DE CLÉRON
ABRICOTS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE BIO	GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	PÊCHE BIO

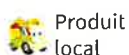
Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie.  
Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine D'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local.  
L'origine des 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	ŒUR 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.

Nouvelle  
recette



## Menus S29 à S32 du 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026 Primaire (Na) sans porc

<b>LUNDI</b> <b>13 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>14 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>15 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>16 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>17 Juillet 2026</b>
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
<b>LUNDI</b> <b>20 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>21 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>22 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>23 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>24 Juillet 2026</b>
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
<b>LUNDI</b> <b>27 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>28 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>29 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>30 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>31 Juillet 2026</b>
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
<b>LUNDI</b> <b>03 Août 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>04 Août 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>05 Août 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>06 Août 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>07 Août 2026</b>
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.



## Menus S29 à S32 du 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026 Primaire été (Ne)

<b>LUNDI</b> <b>13 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>14 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>15 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>16 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>17 Juillet 2026</b>
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	VINAIGRETTE
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	FILET DE POULET KETCHUP
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	CHIPS
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	RONDELÉ AUX NOIX MOUSSE CHOCOLAT
<b>LUNDI</b> <b>20 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>21 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>22 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>23 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>24 Juillet 2026</b>
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	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON 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
<b>LUNDI</b> <b>27 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>28 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>29 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>30 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>31 Juillet 2026</b>
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	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
<b>LUNDI</b> <b>03 Août 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>04 Août 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>05 Août 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>06 Août 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>07 Août 2026</b>
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	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT 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.

Edition du 22-06-2026



## Menus S29 à S32 du 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026 Primaire été sans porc (Nea)

<b>LUNDI</b> <b>13 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>14 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>15 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>16 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>17 Juillet 2026</b>
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT
<b>LUNDI</b> <b>20 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>21 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>22 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>23 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>24 Juillet 2026</b>
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	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FONDU CARRÉ	FONDU CARRÉ
PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ
			CRÈME DESSERT VANILLE	
<b>LUNDI</b> <b>27 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>28 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>29 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>30 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>31 Juillet 2026</b>
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 BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO
<b>LUNDI</b> <b>03 Août 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>04 Août 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>05 Août 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>06 Août 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>07 Août 2026</b>
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	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	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.

Edition du 22-06-2026