



la cuisine d'UZEL

# PRIMAIRE

Semaines 29 à 32



## LUNDI

14/07/2025

BETTERAVES ROUGES BIO  
 ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON  
 PURÉE  
 CHANTENEIGE BIO  
 FROMAGE BLANC AUX FRUITS

21/07/2025

SALADE OLIVIER  
 STEAK HACHÉ AU JUS  
 CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
 MINI CABRETTE BIO  
 PECHE

28/07/2025

CHOU FLEUR EN SALADE  
 PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  
 PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
 1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
 TARTE AUX POMMES BIO

04/08/2025

BETTERAVES ROUGES  
 RAVIOLIS EN GRATIN  
 YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
 ABRICOTS

## MARDI

15/07/2025

CRÊPE AU FROMAGE  
 OMELETTE  
 PETITS POIS CAROTTES  
 CANCOILLOTTE IGP  
 NECTARINE

22/07/2025

SAMOUSSA DE LÉGUMES  
 MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS  
 JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
 PETIT MOULÉ NATURE  
 COMPOTE DE POMMES BIO

29/07/2025

COEUR DE SCAROLE  
 FILET DE COLIN AU PISTOU  
 PURÉE  
 COULOMMIERS  
 PECHE

05/08/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  
 BOULETTES DE BOEUF AU JUS  
 GNOCCHIS  
 MAMIROLLE  
 COMPOTE DE POMMES BIO

## MERCR

16/07/2025

MELON  
 FILET DE POULET AU CURRY  
 FRITES  
 VACHE QUI RIT BIO  
 COMPOTE POMME FRAISE

23/07/2025

ROSETTE DE LYON & CORNICHON  
 SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO  
 COMTÉ DE CLÉRON  
 ABRICOTS

30/07/2025

CAKE D'UZEL AUX OLIVES  
 ROTI DE DINDE FROID  
 HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
 CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  
 ABRICOTS

06/08/2025

SALADE DE PATES D'UZEL  
 QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  
 BROCOLIS  
 PETIT LOUIS  
 BANANE

## JEUDI

17/07/2025

TABOULÉ D'UZEL  
 FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE  
 RATATOUILLE & RIZ  
 CAMEMBERT  
 OEUF A LA NEIGE

24/07/2025

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
 POISSON PANÉ CITRON  
 ÉPINARDS  
 TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
 GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ

31/07/2025

SALADE DE TOMATES  
 GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE  
 TOMME BIO DE CLÉRON  
 COCKTAIL DE FRUITS

07/08/2025

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  
 ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES  
 COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  
 COMTÉ DE CLÉRON  
 BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL

## VENDR

18/07/2025

SALADE ICEBERG  
 RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  
 BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
 BANANE

25/07/2025

SALADE DE TOMATES  
 HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  
 FROMAGE BLANC SUCRÉ  
 FRAISES

01/08/2025

CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  
 JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID  
 FRITES & MAYONNAISE  
 FONDU CARRÉ  
 FLAN NAPPÉ

08/08/2025

SALADE DE POMMES DE TERRE  
 OEUFS FLORENTINE  
 DÉLICE EMMENTAL  
 PECHE

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 œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.



la cuisine  
d'UZEL

# PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 29 à 32



## LUNDI

14/07/2025

BETTERAVES ROUGES BIO  
ESCALOPE DE DINDE A  
L'ESTRAGON  
PURÉE  
CHANTENEIGE BIO  
FROMAGE BLANC AUX  
FRUITS

21/07/2025

SALADE OLIVIER  
STEAK HACHÉ AU JUS  
CAROTTES D'UZEL  
PERSILLÉES  
MINI CABRETTE BIO  
PECHE

28/07/2025

CHOU FLEUR EN SALADE  
PAUPIETTE DE DINDE AUX  
CHAMPIGNONS  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE  
& PERSIL  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
TARTE AUX POMMES BIO

04/08/2025

BETTERAVES ROUGES  
RAVIOLIS EN GRATIN  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ  
ABRICOTS

## MARDI

15/07/2025

CRÊPE AU FROMAGE  
OMELETTE  
PETITS POIS CAROTTES  
CANCOILLOTTE IGP  
NECTARINE

22/07/2025

SAMOUSSA DE LÉGUMES  
MERGUEZ DE FRANCHE  
COMTÉ SAUCE POIVRONS  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
PETIT MOULÉ NATURE  
COMPOTE DE POMMES BIO

29/07/2025

COEUR DE SCAROLE  
FILET DE COLIN AU PISTOU  
PURÉE  
COULOMMIERS  
PECHE

05/08/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
VINAIGRETTE  
BOULETTES DE BOEUF AU  
JUS  
GNOCCHIS  
MAMIROLLE  
COMPOTE DE POMMES BIO

## MERCRE

16/07/2025

MELON  
FILET DE POULET AU CURRY  
FRITES  
VACHE QUI RIT BIO  
COMPOTE POMME FRAISE

23/07/2025

TERRINE DE POISSONS  
SALADE REPAS D'UZEL AUX  
PATES BIO  
COMTÉ DE CLÉRON  
ABRICOTS

30/07/2025

CAKE D'UZEL AUX OLIVES  
ROTI DE DINDE FROID  
HARICOTS BEURRE  
PERSILLÉS  
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  
ABRICOTS

06/08/2025

SALADE DE PATES D'UZEL  
QUENELLE DE BROCHET  
SAUCE NANTUA  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
BANANE

## JEUDI

17/07/2025

TABOULÉ D'UZEL  
FILET DE HOKI SAUCE  
AURORE  
RATATOUILLE & RIZ  
CAMEMBERT  
OEUF A LA NEIGE

24/07/2025

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
TOMME DE CHÈVRE DE  
CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE  
D'UZEL MARBRÉ

31/07/2025

SALADE DE TOMATES  
GRATIN DE COQUILLETES  
AU FROMAGE  
TOMME BIO DE CLÉRON  
COCKTAIL DE FRUITS

07/08/2025

PATÉ EN CROUTE DE  
VOLAILLE & CORNICHON  
STEAK HACHÉ SAUCE  
MOUTARDE  
COURGETTES  
PROVENÇALES D'UZEL  
COMTÉ DE CLÉRON  
BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL

## VENDR

18/07/2025

SALADE ICEBERG  
RISOTTO DE BLÉ  
VÉGÉTARIEN D'UZEL  
BLEUET DES PRAIRIES DE  
CLÉRON  
BANANE

25/07/2025

SALADE DE TOMATES  
HACHIS VÉGÉTARIEN  
D'UZEL AU SOJA BIO  
FROMAGE BLANC SUCRÉ  
FRAISES

01/08/2025

CONCOMBRE D'UZEL  
VINAIGRETTE  
JAMBON DE VOLAILLE  
FROID  
FRITES & MAYONNAISE  
FONDU CARRÉ  
FLAN NAPPÉ

08/08/2025

SALADE DE POMMES DE  
TERRE  
OEUFS FLORENTINE  
DÉLICE EMMENTAL  
PECHE

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 œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.



la cuisine  
D'UZEL

# SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 29 à 32



## LUNDI

14/07/2025

BETTERAVES ROUGES BIO  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
PURÉE  
CHANTENEIGE BIO  
FROMAGE BLANC AUX  
FRUITS

21/07/2025

SALADE OLIVIER  
CRÊPES AU FROMAGE  
CAROTTES D'UZEL  
PERSILLÉES  
MINI CABRETTE BIO  
PECHE

28/07/2025

CHOU FLEUR EN SALADE  
GALETTE DE BOULGOUR A  
L'ORIENTALE  
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE  
& PERSIL  
1 PETIT SUISSE SUCRÉ  
TARTE AUX POMMES BIO

04/08/2025

BETTERAVES ROUGES  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ  
ABRICOTS

## MARDI

15/07/2025

CRÊPE AU FROMAGE  
OMELETTE  
PETITS POIS CAROTTES  
CANCOILLOTTE IGP  
NECTARINE

22/07/2025

SAMOUSSA DE LÉGUMES  
QUENELLE DE BROCHET A  
L'AMÉRICAINNE  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A  
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  
PETIT MOULÉ NATURE  
COMPOTE DE POMMES BIO

29/07/2025

COEUR DE SCAROLE  
FILET DE COLIN AU PISTOU  
PURÉE  
COULOMMIERS  
PECHE

05/08/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
VINAIGRETTE  
GRATIN DE GNOCCHIS A LA  
TOMATE  
MAMIROLLE  
COMPOTE DE POMMES BIO

## MERCR

16/07/2025

MELON  
FILET DE POISSON  
NAPOLITAIN  
FRITES  
VACHE QUI RIT BIO  
COMPOTE POMME FRAISE

23/07/2025

TERRINE DE POISSONS  
SALADE REPAS D'UZEL AUX  
PATES BIO & AUX OEUFS  
COMTÉ DE CLÉRON  
ABRICOTS

30/07/2025

SALADE ICEBERG  
CAKE D'UZEL AUX OLIVES  
HARICOTS BEURRE  
PERSILLÉS  
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  
ABRICOTS

06/08/2025

SALADE DE PATES D'UZEL  
QUENELLE DE BROCHET  
SAUCE NANTUA  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
BANANE

## JEUDI

17/07/2025

TABOULÉ D'UZEL  
FILET DE HOKI SAUCE  
AURORE  
RATATOUILLE & RIZ  
CAMEMBERT  
OEUF A LA NEIGE

24/07/2025

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
TOMME DE CHÈVRE DE  
CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE  
D'UZEL MARBRÉ

31/07/2025

SALADE DE TOMATES  
GRATIN DE COQUILLETES  
AU FROMAGE  
TOMME BIO DE CLÉRON  
COCKTAIL DE FRUITS

07/08/2025

CONCOMBRE D'UZEL A LA  
MENTHE  
TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
COURGETTES  
PROVENÇALES D'UZEL  
COMTÉ DE CLÉRON  
BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL

## VENDR

18/07/2025

SALADE ICEBERG  
RISOTTO DE BLÉ  
VÉGÉTARIEN D'UZEL  
BLEUET DES PRAIRIES DE  
CLÉRON  
BANANE

25/07/2025

SALADE DE TOMATES  
HACHIS VÉGÉTARIEN  
D'UZEL AU SOJA BIO  
FROMAGE BLANC SUCRÉ  
FRAISES

01/08/2025

CONCOMBRE D'UZEL  
VINAIGRETTE  
OMELETTE  
FRITES & MAYONNAISE  
FONDU GARRÉ  
FLAN NAPPE

08/08/2025

SALADE DE POMMES DE  
TERRE  
OEUFS FLORENTINE  
DÉLICE EMMENTAL  
PECHE

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 œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.