

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 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	PURÉE FRUITS BIO	ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME BIO
NECTARINE	CANCOILLOTTE IGP 			
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	ROSETTE DE LYON & CORNICION	SALADE CHIRAZI  D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>
STEAK HACHÉ  AU JUS	VINAIGRETTE	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	POISSON PANÉ CITRON	COMTÉ  DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE BIO	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	PETITS POIS CAROTTES	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	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	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 	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  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.



Produit
local



Légumes
frais



Pâtisserie
Maison



Pêche
durable

Viande
française



Origine
protégée



Nouvelle
recette

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> SALADE DE POMMES DE TERRE	MELON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG
POULET BASQUAISE PURÉE		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> SALADE DE TOMATES
STEAK HACHÉ AU JUS			SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA COURGETTES D'UZEL	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO	TOMME BIO DE CLÉRON FRAISES
MINI CABRETTE BIO	KIRI BIO	COMTÉ DE CLÉRON	GÂTEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	
PÊCHE	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS		
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> CŒUR DE SCAROLE	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 PRÉPAILOU BIO	BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	RACLETTE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE		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> SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
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	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 (Lc) sans viande

LUNDI 13 Juillet 2026	MARDI 14 Juillet 2026	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	VENDREDI 17 Juillet 2026
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		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	CANCOILLOTTE IGP	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	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
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	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
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	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 (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	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	MELON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG
POULET BASQUAISE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	FILET DE POULET AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	BŒUF BRAISÉ AU JUS
POMMES PERSILLÉES		COQUILLETES	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
POMME	NECTARINE	PURÉE FRUITS BIO	2 GAUFRETTES VANILLE	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	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE DE TOMATES
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE POULET AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	SAUTÉ DE DINDE
JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	PETITS POIS CAROTTES	ABRICOTS	COURGETTES D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL
PÊCHE	NECTARINE		2 GAUFRETTES CHOCOLAT	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	SALADE DE TOMATES	CŒUR DE SCAROLE	MELON
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	POULET RÔTI AU THYM	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETES	SEMOULE BIO
POMME	PÊCHE	PURÉE POMME BANANE BIO	COMPOTE POMME PRUNEAU	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	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE PANACHÉE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
COQUILLETES SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL	FILET DE POULET AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	ÉMINCÉ DE PORC AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS
ABRICOTS	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	BANANE BIO	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	CAROTTES EN BATONNETS
	COMPOTE POMME FRAMBOISE		2 GAUFRETTES CHOCOLAT	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)

LUNDI 13 Juillet 2026	MARDI 14 Juillet 2026	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	VENDREDI 17 Juillet 2026
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP	VINAIGRETTE
GAILLARDISE FRAISE	MAYONNAISE	CHIPS	FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
MINI CABRETTE	MADELON AUX	FONDU CARRÉ	PETITS BEURRE	CHIPS
COMPOTE DE PÊCHES	PÉPITES DE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
	FRAIDOU		COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
	CRÈME DESSERT VANILLE			
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 D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
MAYONNAISE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MAYONNAISE	CHIPS
GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	MADELON AUX	FONDU CARRÉ
VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	PÉPITES DE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ
COMPOTE DE POIRES			FRAIDOU	
			CRÈME DESSERT VANILLE	
LUNDI 27 Juillet 2026	MARDI 28 Juillet 2026	MERCREDI 29 Juillet 2026	JEUDI 30 Juillet 2026	VENDREDI 31 Juillet 2026
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP	VINAIGRETTE	FILET DE COLIN FROID	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET
FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	MAYONNAISE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES		
LUNDI 03 Août 2026	MARDI 04 Août 2026	MERCREDI 05 Août 2026	JEUDI 06 Août 2026	VENDREDI 07 Août 2026
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP	VINAIGRETTE	FILET DE COLIN FROID	JAMBON BLANC
CHIPS	FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	MAYONNANNAISE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ
	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 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026

Primaire été sans viande (Nec)

LUNDI 13 Juillet 2026	MARDI 14 Juillet 2026	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	VENDREDI 17 Juillet 2026
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
TERRINE DE POISSON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES
GAILLARDISE FRAISE	MADELON 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
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 D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	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
PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 27 Juillet 2026	MARDI 28 Juillet 2026	MERCREDI 29 Juillet 2026	JEUDI 30 Juillet 2026	VENDREDI 31 Juillet 2026
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON
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
LUNDI 03 Août 2026	MARDI 04 Août 2026	MERCREDI 05 Août 2026	JEUDI 06 Août 2026	VENDREDI 07 Août 2026
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	TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
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.

Menus S29 à S32 du 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026

Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 13 Juillet 2026	MARDI 14 Juillet 2026	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	VENDREDI 17 Juillet 2026
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	MADELON 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
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 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
PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 27 Juillet 2026	MARDI 28 Juillet 2026	MERCREDI 29 Juillet 2026	JEUDI 30 Juillet 2026	VENDREDI 31 Juillet 2026
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
LUNDI 03 Août 2026	MARDI 04 Août 2026	MERCREDI 05 Août 2026	JEUDI 06 Août 2026	VENDREDI 07 Août 2026
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.