



Menus S29 à S32 du 18 Juillet au 5 Août 2022

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 18 Juillet 2022	MARDI 19 Juillet 2022	MERCREDI 20 Juillet 2022	JEUDI 21 Juillet 2022	VENDREDI 22 Juillet 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL
SPICY DE POULET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	FILET DE HOKI A LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	JAMBON BLANC FROID RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ DE CLÉRON	PETIT LOUIS	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RONDELÉ BIO
POMME	ENTREMETS VANILLE	PÊCHE	BANANE BIO	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 25 Juillet 2022	MARDI 26 Juillet 2022	MERCREDI 27 Juillet 2022	JEUDI 28 Juillet 2022	VENDREDI 29 Juillet 2022
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES VINAIGRETTE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS BIO	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ	ESCALOPE VIENNOISE ÉPINARDS	KNACKS DE VOLAILLE BIO SAUCE CURRYWURST GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
COULOMMIERS	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	ABRICOTS
LUNDI 1 ^{er} Août 2022	MARDI 02 Août 2022	MERCREDI 03 Août 2022	JEUDI 04 Août 2022	VENDREDI 05 Août 2022
BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE	MELON
FILET DE POULET FROID MAYONNAISE TABOULÉ D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES LENTILLES AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
PÊCHE	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	NECTARINE	COMPOTE POMME ABRICOT	MADELINE BIO
LUNDI 08 Août 2022	MARDI 09 Août 2022	MERCREDI 10 Août 2022	JEUDI 11 Août 2022	VENDREDI 12 Août 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE GRECQUE D'UZEL	MELON	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC AU JUS PURÉE BIO	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	POISSON COMPLET BASQUAISE	LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN BIO	MAMIROLLE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON
PÊCHE BIO	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	TARTE AUX POMMES BIO	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.



Produit
local



Légumes
frais



Pâtisserie
Maison



Pêche
durable



Viande
française



Origine
protégée



BLEU
BLANC
CŒUR



HVE

Edition du 10-06-2022



Menus S29 à S32 du 18 Juillet au 5 Août 2022

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 18 Juillet 2022	MARDI 19 Juillet 2022	MERCREDI 20 Juillet 2022	JEUDI 21 Juillet 2022	VENDREDI 22 Juillet 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON	SALADE DE RIZ D'UZEL
SPICY DE POULET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	FILET DE HOKI A LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	JAMBON DE VOLAILLE FROID RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ DE CLÉRON	PETIT LOUIS	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RONDELÉ BIO
POMME	ENTREMETS VANILLE	PÊCHE	BANANE BIO	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 25 Juillet 2022	MARDI 26 Juillet 2022	MERCREDI 27 Juillet 2022	JEUDI 28 Juillet 2022	VENDREDI 29 Juillet 2022
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES VINAIGRETTE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS BIO	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ	ESCALOPE VIENNOISE ÉPINARDS	KNACKS DE VOLAILLE BIO SAUCE CURRYWURST GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
COULOMMIERS	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	ABRICOTS
LUNDI 1 ^{er} Août 2022	MARDI 02 Août 2022	MERCREDI 03 Août 2022	JEUDI 04 Août 2022	VENDREDI 05 Août 2022
BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE	MELON
FILET DE POULET FROID MAYONNAISE TABOULÉ D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RÔTI DE DINDE AU JUS LENTILLES AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
PÊCHE	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	NECTARINE	COMPOTE POMME ABRICOT	MADELEINE BIO
LUNDI 08 Août 2022	MARDI 09 Août 2022	MERCREDI 10 Août 2022	JEUDI 11 Août 2022	VENDREDI 12 Août 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE GRECQUE D'UZEL	MELON	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG
PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE PURÉE BIO	RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	POISSON COMPLET BASQUAISE	LÉGumineuses A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN BIO	MAMIROLLE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON
PÊCHE BIO	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	TARTE AUX POMMES BIO	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.

Edition du 10-06-2022



Menus S29 à S32 du 18 Juillet au 5 Août 2022

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 18 Juillet 2022	MARDI 19 Juillet 2022	MERCREDI 20 Juillet 2022	JEUDI 21 Juillet 2022	VENDREDI 22 Juillet 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE DE TOMATES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES
SPICY DE POULET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE POULET TORSETTES BIO	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	JAMBON BLANC FROID RATATOUILLE NIÇOISE
POMME	SALADE DE FRUITS	PÊCHE	BANANE BIO	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 25 Juillet 2022	MARDI 26 Juillet 2022	MERCREDI 27 Juillet 2022	JEUDI 28 Juillet 2022	VENDREDI 29 Juillet 2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERT
SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA TABOULÉ D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS GNOCCHIS BIO	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ	FILET DE POULET HARICOTS COCOS AU JUS	JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	POMME	COMPOTE DE POIRES	ABRICOTS
LUNDI 1 ^{er} Août 2022	MARDI 02 Août 2022	MERCREDI 03 Août 2022	JEUDI 04 Août 2022	VENDREDI 05 Août 2022
BETTERAVES ROUGES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE	MELON
FILET DE POULET FROID KETCHUP TABOULÉ D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS LENTILLES AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
PÊCHE	ABRICOTS	NECTARINE	COMPOTE POMME ABRICOT	PÊCHE
LUNDI 08 Août 2022	MARDI 09 Août 2022	MERCREDI 10 Août 2022	JEUDI 11 Août 2022	VENDREDI 12 Août 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	SALADE GRECQUE D'UZEL	MELON	SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS	SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS SEMOULE
PÊCHE BIO	KIWI	ABRICOTS	PÊCHE	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 18 Juillet au 5 Août 2022

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 18 Juillet 2022	MARDI 19 Juillet 2022	MERCREDI 20 Juillet 2022	JEUDI 21 Juillet 2022	VENDREDI 22 Juillet 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE CHIRAZI D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON	SALADE DE RIZ D'UZEL
CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS	OMELETTE SAUCE TOMATE FRITES & KETCHUP	FILET DE HOKI A LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	CRÊPES AU FROMAGE RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ DE CLÉRON	PETIT LOUIS	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RONDELÉ BIO
POME	ENTREMETS VANILLE	PÊCHE	BANANE BIO	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 25 Juillet 2022	MARDI 26 Juillet 2022	MERCREDI 27 Juillet 2022	JEUDI 28 Juillet 2022	VENDREDI 29 Juillet 2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS BIO	OEUFS DURS BÉCHAMEL RIZ	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN ÉPINARDS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
COULOMMIERS	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	ABRICOTS
LUNDI 1 ^{er} Août 2022	MARDI 02 Août 2022	MERCREDI 03 Août 2022	JEUDI 04 Août 2022	VENDREDI 05 Août 2022
BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	COEUR DE SCAROLE	MELON
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE TABOULÉ D'UZEL	CRÊPES AU FROMAGE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES LENTILLES AU JUS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
PÊCHE	CRÈME DESSERT VANILLE BIO	NECTARINE	COMPOTE POMME ABRICOT	MADELEINE BIO
LUNDI 08 Août 2022	MARDI 09 Août 2022	MERCREDI 10 Août 2022	JEUDI 11 Août 2022	VENDREDI 12 Août 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE GRECQUE D'UZEL	MELON	SALADE ICEBERG
OMELETTE PURÉE BIO	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE CAROTTES PERSILLÉES	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE FRITES & KETCHUP	POISSON COMPLET BASQUAISE	LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT LOUIS	SAINT PAULIN BIO	MAMIROLLE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON
PÊCHE BIO	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	TARTE AUX POMMES BIO	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 18 Juillet au 5 Août 2022 Primaire (Ne) été

LUNDI 18 Juillet 2022	MARDI 19 Juillet 2022	MERCREDI 20 Juillet 2022	JEUDI 21 Juillet 2022	VENDREDI 22 Juillet 2022
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	OEUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDE 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 25 Juillet 2022	MARDI 26 Juillet 2022	MERCREDI 27 Juillet 2022	JEUDI 28 Juillet 2022	VENDREDI 29 Juillet 2022
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	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	GAILLARDE 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 1 ^{er} Août 2022	MARDI 02 Août 2022	MERCREDI 03 Août 2022	JEUDI 04 Août 2022	VENDREDI 05 Août 2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES 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	GAILLARDE 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 08 Août 2022	MARDI 09 Août 2022	MERCREDI 10 Août 2022	JEUDI 11 Août 2022	VENDREDI 12 Août 2022
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUFS 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 10-06-2022



Menus S29 à S32 du 18 Juillet au 5 Août 2022

Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 18 Juillet 2022	MARDI 19 Juillet 2022	MERCREDI 20 Juillet 2022	JEUDI 21 Juillet 2022	VENDREDI 22 Juillet 2022
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEUF FROID MAYONNAISE	OEUFS 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 25 Juillet 2022	MARDI 26 Juillet 2022	MERCREDI 27 Juillet 2022	JEUDI 28 Juillet 2022	VENDREDI 29 Juillet 2022
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	ROSBEUF FROID MAYONNAISE	OEUFS 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 1 ^{er} Août 2022	MARDI 02 Août 2022	MERCREDI 03 Août 2022	JEUDI 04 Août 2022	VENDREDI 05 Août 2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES 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 08 Août 2022	MARDI 09 Août 2022	MERCREDI 10 Août 2022	JEUDI 11 Août 2022	VENDREDI 12 Août 2022
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUFS 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	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 10-06-2022