

...

## SEMAINES 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/07/2025	15/07/2025	16/07/2025	17/07/2025	18/07/2025
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON PURÉE CHANTENEIGE BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	MELON FILET DE POULET AU CURRY FRITES VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE RATATOUILLE & RIZ CAMEMBERT OEUF A LA NEIGE	SALADE ICEBERG RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
21/07/2025	22/07/2025	23/07/2025	24/07/2025	25/07/2025
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO PECHE	SAMOUSSA DE LÉGUMES MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POMMES BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ FRAISES
28/07/2025	29/07/2025	30/07/2025	31/07/2025	01/08/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ TARTE AUX POMMES BIO	COEUR DE SCAROLE FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE COULOMMIERS PECHE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES ROTI DE DINDE FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOTS	SALADE DE TOMATES GRATIN DE COQUILLETES AU TOMME BIO DE CLÉRON COCKTAIL DE FRUITS	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
04/08/2025	05/08/2025	06/08/2025	07/08/2025	08/08/2025
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF AU JUS GNOCCHIS MAMIROLLE COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	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.