

Menus S33 à S36 du 10 Août 2026 au 04 Septembre 2026

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 10 Août 2026	MARDI 11 Août 2026	MERCREDI 12 Août 2026	JEUDI 13 Août 2026	VENDREDI 14 Août 2026
Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL  AU CUMIN BÛCHETTE 1/2 CHÈVRE PURÉE POMME BANANE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON FILET DE POULET  AU CURRY HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS FONDU CROCLAIT BIO PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES BIO  PAËLLA AU POISSON RIZ PAËLLA EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CAMEL	TARTARE DE COURGETTES  SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE POM'PIN YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ABRICOTS	MELON MOUSSAKA D'UZEL CANCOILLOTTE IGP  DONUT SUCRE
LUNDI 17 Août 2026	MARDI 18 Août 2026	MERCREDI 19 Août 2026	JEUDI 20 Août 2026	Vendredi 21 Août 2026  SALADE DE HARICOTS VERTS BIO SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  PÊCHE BIO
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES BIO COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT KIRI BIO POMME BIO	SALADE PIÉMONTAISE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES SAINT PAULIN BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL TOMME BIO  DE CLÉRON NECTARINE	SALADE PROVENÇALE  D'UZEL FILET DE HOKI  SAUCE CITRON CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ GOUDA BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	
LUNDI 24 Août 2026	MARDI 25 Août 2026	MERCREDI 26 Août 2026	JEUDI 27 Août 2026	VENDREDI 28 Août 2026
SALADE DE TOMATES BIO  FILET DE POULET  ÉPINARDS  EMMENTAL BIO MOUSSE CHOCOLAT	MOUSSE DE CANARD FILET DE COLIN  SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES BIO VACHE QUI RIT BIO  PRUNES	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL RÔTI DE DINDE A LA MOUTARDE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ BIO  DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MELON BŒUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  D'UZEL AUX ABRICOTS	Menu Végétarien CŒUR DE SCAROLE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL CANCOILLOTTE IGP  BANANE BIO
LUNDI 31 Août 2026	MARDI 01 Septembre 2026	MERCREDI 02 Septembre 2026	JEUDI 03 Septembre 2026	VENDREDI 04 Septembre 2026
Menu Végétarien SALADE DE POMMES DE TERRE OMELETTE BIO AU FROMAGE RATATOUILLE NIÇOISE RONDELÉ BIO NECTARINE	SALADE COLESLAW  D'UZEL PENNES AU POULET & CURRY KIRI BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	CONCOMBRE & TOMATE  D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL  A LA CRÈME GOUDA BIO FROMAGE BLANC VANILLE  DE MAMIROLLE	SALADE ICEBERG HACHIS PARMENTIER D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ PÊCHE BIO	PIZZA D'UZEL  AUX 4 FROMAGES FILET DE HOKI  A L'OSEILLE COURGETTES D'UZEL PRÉPAILLOU BIO  PURÉE POMME ABRICOT 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.