

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 POULET BASQUAISE PURÉE CHANTENEIGE BIO FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS BRUNOISE DE LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	MELON FILET DE POULET AU CURRY COQUILLETES VACHE QUI RIT PURÉE FRUITS BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE ICEBERG RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON POMME BIO
LUNDI 20 Juillet 2026	MARDI 21 Juillet 2026	MERCREDI 22 Juillet 2026	JEUDI 23 Juillet 2026	VENDREDI 24 Juillet 2026
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE MINI CABRETTE BIO PÊCHE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES KIRI BIO FLAN NAPPÉ	ROSETTE DE LYON & CORNICION SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA COURGETTES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE BIO GÂTEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO 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 GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON YAOURT DE MAMIROLLE A LA MYRTILLE	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE RACLETTE DE CLÉRON PÊCHE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES POULET RÔTI AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE PURÉE POMME BANANE BIO	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE PRÉPAILLOU BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	MELON BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO FROMAGE FRAIS DEMI-SEL 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 COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ ABRICOTS	SALADE DE TOMATES BIO FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE POMMES DE TERRE CIBOULETTE CANCOILLOTTE IGP COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE BIO	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO GÂTEAU D'UZEL MARBRE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL ŒUFS FLORENTINE 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



Bleu Blanc Cœur



HVE



Certification Environnementale Niveau 2



Nouvelle recette