



## Menus S33 à S36 du 14 Août au 8 Septembre 2023

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 14 Août 2023	MARDI 15 Août 2023	MERCREDI 16 Août 2023	JEUDI 17 Août 2023	VENDREDI 18 Août 2023
BETTERAVES ROUGES  JAMBON BLANC FROID POMMES PERSILLÉES D'UZEL  KIWI	SALADE MIXTE  STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL  ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE  FILET DE POULET CHOU-FLEUR  PÊCHE AU COULIS	MELON  ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES  BANANE	CÉLÉRI VINAIGRETTE D'UZEL  COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS  NECTARINE
LUNDI 21 Août 2023	MARDI 22 Août 2023	MERCREDI 23 Août 2023	JEUDI 24 Août 2023	VENDREDI 25 Août 2023
BETTERAVES ROUGES  ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POMME	SALADE PANACHÉE  STEAK HACHÉ AU JUS COQUILLETES  NECTARINE	CÉLÉRI VINAIGRETTE D'UZEL  POULET RÔTI AU JUS GNOCCHIS  POIRE AU SIROP	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  KIWI	SALADE MIXTE  BOULETTES DE BOEUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  BANANE
LUNDI 28 Août 2023	MARDI 29 Août 2023	MERCREDI 30 Août 2023	JEUDI 31 Août 2023	VENDREDI 01 Septembre 2023
BETTERAVES ROUGES BIO  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO  PÊCHE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE  SAUTÉ DE DINDE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  JAMBON BLANC FROID COQUILLETES  PRUNES	MELON  STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  OREILLONS D'ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAÏS  FILET DE POULET RIZ  NECTARINE
LUNDI 04 Septembre 2023	MARDI 05 Septembre 2023	MERCREDI 06 Septembre 2023	JEUDI 07 Septembre 2023	VENDREDI 08 Septembre 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  SPAGHETTIS BOLOGNAISE SANS FROMAGE  PRUNES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  SAUTÉ DE POULET AU JUS FRITES  KIWI	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ  BANANE	SALADE MIXTE  STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL  POIRE	MÉLI MÉLO A L'HUILE D'OLIVE  BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  COMPOTE DE PÊCHES

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 S33 à S36 du 14 Août au 8 Septembre 2023

### Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 14 Août 2023	MARDI 15 Août 2023	MERCREDI 16 Août 2023	JEUDI 17 Août 2023	VENDREDI 18 Août 2023
BETTERAVES ROUGES POISSON FAÇON MATELOTE POMMES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS KIWI	SALADE MIXTE LASAGNES AUX LÉGUMES COMTÉ DE CLÉRON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES TERRINE AUX 3 LÉGUMES CHOU-FLEUR CANCOILLOTTE IGP A L'AIL PÊCHE AU COULIS	MELON POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
LUNDI 21 Août 2023	MARDI 22 Août 2023	MERCREDI 23 Août 2023	JEUDI 24 Août 2023	VENDREDI 25 Août 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE PANACHÉE COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE CAMEMBERT CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN ÉPINARDS FONDU CROCLAIT POIRE AU CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE MIXTE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MAMIROLLE BANANE
LUNDI 28 Août 2023	MARDI 29 Août 2023	MERCREDI 30 Août 2023	JEUDI 31 Août 2023	VENDREDI 01 Septembre 2023
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ PÊCHE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL A L'ORANGE CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE FILET DE HOKI POCHÉ COQUILLETES PETIT LOUIS PRUNES	MELON OMELETTE AU FROMAGE PURÉE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE DE TOMATES & MAÏS SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
LUNDI 04 Septembre 2023	MARDI 05 Septembre 2023	MERCREDI 06 Septembre 2023	JEUDI 07 Septembre 2023	VENDREDI 08 Septembre 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE SPAGHETTIS TOMME BIO DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU-FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	SALADE MIXTE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU POIRE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES POISSON A LA BORDELAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COMPOTE DE PÊCHES

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 26-06-2023





## Menus S33 à S36 du 14 Août au 8 Septembre 2023

### Primaire (N) 5 composants

LUNDI 14 Août 2023	MARDI 15 Août 2023	MERCREDI 16 Août 2023	JEUDI 17 Août 2023	VENDREDI 18 Août 2023
BETTERAVES ROUGES	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	MELON	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	LASAGNES DE BOEUF	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU-FLEUR	POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES	COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS
1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE
KIWI	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PÊCHE AU COULIS	TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	NECTARINE
LUNDI 21 Août 2023	MARDI 22 Août 2023	MERCREDI 23 Août 2023	JEUDI 24 Août 2023	VENDREDI 25 Août 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON
ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PÂTES A LA FRANC-COMTOISE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAMEMBERT	FONDU CROCLAIT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	MAMIROLLE
POMME	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
LUNDI 28 Août 2023	MARDI 29 Août 2023	MERCREDI 30 Août 2023	JEUDI 31 Août 2023	VENDREDI 01 Septembre 2023
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES & MAÏS
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO	JAMBON FORESTIER COQUILLETES	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT LOUIS PRUNES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT NECTARINE
PÊCHE	COMPOTE DE POMMES BIO		TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	
LUNDI 04 Septembre 2023	MARDI 05 Septembre 2023	MERCREDI 06 Septembre 2023	JEUDI 07 Septembre 2023	VENDREDI 08 Septembre 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL	SALAMI	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS	FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU-FLEUR PERSILLÉ	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS
TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ	MAMIROLLE	FRAIDOU	CAMEMBERT
MOUSSE CHOCOLAT	KIWI	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE DE PÊCHES

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



Produit  
Bio



HVE

Edition du 26-06-2023

## Menus S33 à S36 du 14 Août au 8 Septembre 2023

### Primaire (Na) sans porc

LUNDI 14 Août 2023	MARDI 15 Août 2023	MERCREDI 16 Août 2023	JEUDI 17 Août 2023	VENDREDI 18 Août 2023
BETTERAVES ROUGES	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	MELON	<i>Menu Végétarien</i> CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	LASAGNES DE BOEUF	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU-FLEUR	POISSON PANÉ CITRON PETITS POIS CAROTTES	COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS
1 PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE
KIWI	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PÊCHE AU COULIS	TARTE D'UZEL AUX MYRTILLES	NECTARINE
LUNDI 21 Août 2023	MARDI 22 Août 2023	MERCREDI 23 Août 2023	JEUDI 24 Août 2023	VENDREDI 25 Août 2023
SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE PANACHÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON
ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
FROMAGE BLANC SUCRÉ	CAMEMBERT	FONDU CROCLAIT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	MAMIROLLE
POMME	CRÈME DESSERT VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
LUNDI 28 Août 2023	MARDI 29 Août 2023	MERCREDI 30 Août 2023	JEUDI 31 Août 2023	VENDREDI 01 Septembre 2023
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	CAROTTES RAPÉES D'UZEL A L'ORANGE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES & MAÏS
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO	SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO	JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER COQUILLETES	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	SAUMON SAUCE AGRUMES RIZ
YAOURT DE MAMIROLLE NATURE SUCRÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT LOUIS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT
PÊCHE	COMPOTE DE POMMES BIO	PRUNES	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	NECTARINE
LUNDI 04 Septembre 2023	MARDI 05 Septembre 2023	MERCREDI 06 Septembre 2023	JEUDI 07 Septembre 2023	VENDREDI 08 Septembre 2023
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
SPAGHETTIS BOLOGNAISE	STEAK VÉGÉTAL AU JUS ÉPINARDS	FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU-FLEUR PERSILLÉ	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS
TOMME BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSÉ SUCRÉ	MAMIROLLE	FRAIDOU	CAMEMBERT
MOUSSE CHOCOLAT	KIWI	BEIGNET FOURRÉ AU CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE DE PÊCHES

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 S33 à S36 du 14 Août au 8 Septembre 2023

### Primaire (Ne) été

LUNDI 14 Août 2023	MARDI 15 Août 2023	MERCREDI 16 Août 2023	JEUDI 17 Août 2023	VENDREDI 18 Août 2023
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEUF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP 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 21 Août 2023	MARDI 22 Août 2023	MERCREDI 23 Août 2023	JEUDI 24 Août 2023	VENDREDI 25 Août 2023
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	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 28 Août 2023	MARDI 29 Août 2023	MERCREDI 30 Août 2023	JEUDI 31 Août 2023	VENDREDI 01 Septembre 2023
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES 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	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 04 Septembre 2023	MARDI 05 Septembre 2023	MERCREDI 06 Septembre 2023	JEUDI 07 Septembre 2023	VENDREDI 08 Septembre 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES 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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edition du 26-06-2023



## Menus S33 à S36 du 14 Août au 8 Septembre 2023

### Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 14 Août 2023	MARDI 15 Août 2023	MERCREDI 16 Août 2023	JEUDI 17 Août 2023	VENDREDI 18 Août 2023
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF 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 21 Août 2023	MARDI 22 Août 2023	MERCREDI 23 Août 2023	JEUDI 24 Août 2023	VENDREDI 25 Août 2023
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	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 28 Août 2023	MARDI 29 Août 2023	MERCREDI 30 Août 2023	JEUDI 31 Août 2023	VENDREDI 01 Septembre 2023
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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 04 Septembre 2023	MARDI 05 Septembre 2023	MERCREDI 06 Septembre 2023	JEUDI 07 Septembre 2023	VENDREDI 08 Septembre 2023
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES 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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.