



Menus S33 à S36 du 15 Août au 09 Septembre 2022 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 15 Août 2022	MARDI 16 Août 2022	MERCREDI 17 Août 2022	JEUDI 18 Août 2022	VENDREDI 19 Août 2022
BETTERAVES ROUGES BOEUF BRAISÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES KIWI	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS TORSETTES BIO COMPOTE DE PÊCHES	COEUR DE SCAROLE FILET DE POULET CHOU-FLEUR POMME	MELON COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS HARICOTS COCOS A LA TOMATE NECTARINE
LUNDI 22 Août 2022	MARDI 23 Août 2022	MERCREDI 24 Août 2022	JEUDI 25 Août 2022	VENDREDI 26 Août 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE ICEBERG CANNELLONIS A LA TOMATE COMPOTE DE FRUITS	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET GNOCCHIS PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL KIWI	SALADE MIXTE BOULETTES DE BOEUF AU JUS CAROTTES PERSILLÉES BANANE
LUNDI 29 Août 2022	MARDI 30 Août 2022	MERCREDI 31 Août 2022	JEUDI 1 ^{er} Septembre 2022	VENDREDI 02 Septembre 2022
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO POMME	MELON FILET DE POULET A LA TOMATE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PRUNES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE COQUILLETES SANS FROMAGE BOLOGNAISE BANANE	SALADE DE TOMATES & MAIS FILET DE POULET RIZ NECTARINE
LUNDI 05 Septembre 2022	MARDI 06 Septembre 2022	MERCREDI 07 Septembre 2022	JEUDI 08 Septembre 2022	VENDREDI 09 Septembre 2022
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE POULET BIO AU JUS FRITES KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ BANANE	COEUR DE SCAROLE TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE POMMES VAPEUR D'UZEL POIRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE BOEUF BRAISÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS RAISIN

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 23-06-2022



Menus S33 à S36 du 15 Août au 09 Septembre 2022 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 15 Août 2022	MARDI 16 Août 2022	MERCREDI 17 Août 2022	JEUDI 18 Août 2022	 VENDREDI 19 Août 2022
BETTERAVES ROUGES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	FEUILLETÉ AU FROMAGE	MELON	SALADE CHINOISE
POISSON FAÇON MATELOTE GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE CHOU-FLEUR	OMELETTE A LA PROVENÇALE LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS	POISSON PANÉ CITRON HARICOTS COCOS A LA TOMATE
PETIT NOVA FRUIT BIO	CANCOILLOTTE A L'AIL	COMTÉ BIO DE CLÉRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHANTENEIGE BIO
KIWI	COMPOTE DE PÊCHES	POMME	YAOURT DE FRANCHE-COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES	NECTARINE
LUNDI 22 Août 2022	MARDI 23 Août 2022	MERCREDI 24 Août 2022	JEUDI 25 Août 2022	 VENDREDI 26 Août 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	SALADE MIXTE
TORTILLA OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES PERSILLÉES
FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	CAMEMBERT	FONDU CROCLAIT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	EDAM BIO
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	PÊCHE BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	BANANE
LUNDI 29 Août 2022	MARDI 30 Août 2022	MERCREDI 31 Août 2022	JEUDI 1 ^{er} Septembre 2022	 VENDREDI 02 Septembre 2022
BETTERAVES ROUGES BIO	MELON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES & MAIS
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO	CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO	AIOLI AU POISSON GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN RIZ
FLAN NAPPÉ	COMTÉ BIO DE CLÉRON	PETIT LOUIS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO
GATEAU D'UZEL MARBRÉ	COMPOTE DE POMME BIO	PRUNES	YAOURT DE FRANCHE-COMTÉ A LA FRAISE	NECTARINE
LUNDI 05 Septembre 2022	MARDI 06 Septembre 2022	MERCREDI 07 Septembre 2022	JEUDI 08 Septembre 2022	 VENDREDI 09 Septembre 2022
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	OMELETTE SAUCE TOMATE FRITES	FILET DE HOKI SAUCE AUBRE CHOU-FLEUR PERSILLÉ	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	LENTILLES AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	CAMEMBERT
COCKTAIL DE FRUITS	KIWI	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	POIRE	MOUSSE CHOCOLAT

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 15 Août au 09 Septembre 2022

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 15 Août 2022	MARDI 16 Août 2022	MERCREDI 17 Août 2022	JEUDI 18 Août 2022	VENDREDI 19 Août 2022
BETTERAVES ROUGES BOEUF BRAISÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS CANCOILLOTTE A L'AIL IGP COMPOTE DE PÊCHES	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU-FLEUR COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	MELON COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON YAOURT DE FRANCHE-COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES	SALADE CHINOISE POISSON PANÉ CITRON HARICOTS COCOS A LA TOMATE CHANTENEIGE BIO NECTARINE
LUNDI 22 Août 2022	MARDI 23 Août 2022	MERCREDI 24 Août 2022	JEUDI 25 Août 2022	VENDREDI 26 Août 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE ICEBERG CANNELONIS A LA TOMATE CAMEMBERT CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE RIZ D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS FONDU CROCLAIT PÊCHE BIO	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES PERSILLÉES EDAM BIO BANANE
LUNDI 29 Août 2022	MARDI 30 Août 2022	MERCREDI 31 Août 2022	JEUDI 1 ^{er} Septembre 2022	VENDREDI 02 Septembre 2022
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO FLAN NAPPÉ GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	MELON FILET DE POULET A LA TOMATE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON FORESTIER GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT LOUIS PRUNES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON YAOURT DE FRANCHE-COMTÉ A LA FRAISE	SALADE DE TOMATES & MAÏS FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN RIZ VACHE QUI RIT BIO NECTARINE
LUNDI 05 Septembre 2022	MARDI 06 Septembre 2022	MERCREDI 07 Septembre 2022	JEUDI 08 Septembre 2022	VENDREDI 09 Septembre 2022
<i>Menu Végétarien</i> PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY FRITES TOMME BIO DE CLÉRON KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU-FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL CARRÉ FRAIS BIO POIRE	PIZZA D'UZEL POULET CURRY BOEUF BRAISÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT

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



Edition du 23-06-2022

HVE



Menus S33 à S36 du 15 Août au 09 Septembre 2022 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 15 Août 2022	MARDI 16 Août 2022	MERCREDI 17 Août 2022	JEUDI 18 Août 2022	VENDREDI 19 Août 2022
BETTERAVES ROUGES BOEUF BRAISÉ AU JUS GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX OEUFS CANCOILLOTTE A L'AIL IGP COMPOTE DE PÊCHES	FEUILLETÉ AU FROMAGE FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE CHOU-FLEUR COMTÉ BIO DE CLÉRON POMME	MELON COUSCOUS BOULETTES SEMOULE DU COUSCOUS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON YAOURT DE FRANCHE-COMTÉ AUX FRUITS EXOTIQUES	SALADE CHINOISE POISSON PANÉ CITRON HARICOTS COCOS A LA TOMATE CHANTENEIGE BIO NECTARINE
LUNDI 22 Août 2022	MARDI 23 Août 2022	MERCREDI 24 Août 2022	JEUDI 25 Août 2022	VENDREDI 26 Août 2022
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE ICEBERG CANNELLONIS A LA TOMATE CAMEMBERT CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	SALADE DE RIZ D'UZEL CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS FONDU CROCLAIT PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	PATÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA CAROTTES PERSILLÉES EDAM BIO BANANE
LUNDI 29 Août 2022	MARDI 30 Août 2022	MERCREDI 31 Août 2022	JEUDI 1 ^{er} Septembre 2022	VENDREDI 02 Septembre 2022
BETTERAVES ROUGES BIO GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE COURGETTES PROVENÇALES BIO FLAN NAPPÉ GÂTEAU D'UZEL MARBRÉ	MELON FILET DE POULET A LA TOMATE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES BIO	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE JAMBON DE VOLAILLE FORESTIER GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PETIT LOUIS PRUNES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON YAOURT DE FRANCHE-COMTÉ A LA FRAISE	SALADE DE TOMATES & MAÏS FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN RIZ VACHE QUI RIT BIO NECTARINE
LUNDI 05 Septembre 2022	MARDI 06 Septembre 2022	MERCREDI 07 Septembre 2022	JEUDI 08 Septembre 2022	VENDREDI 09 Septembre 2022
PÉTALES DES CHAMPS CRÉMEUX D'UZEL STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE SAUTÉ DE POULET BIO AU CURRY FRITES TOMME BIO DE CLÉRON KIWI	SALADE CHIRAZI D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AUREORE CHOU-FLEUR PERSILLÉ MAMIROLLE CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	COEUR DE SCAROLE GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS CARRÉ FRAIS BIO POIRE	PIZZA D'UZEL POULET CURRY BOEUF BRAISÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT MOUSSE CHOCOLAT

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 15 Août au 09 Septembre 2022 Primaire (Ne) été

LUNDI 15 Août 2022	MARDI 16 Août 2022	MERCREDI 17 Août 2022	JEUDI 18 Août 2022	VENDREDI 19 Août 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	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 22 Août 2022	MARDI 23 Août 2022	MERCREDI 24 Août 2022	JEUDI 25 Août 2022	VENDREDI 26 Août 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	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEUF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDE 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 29 Août 2022	MARDI 30 Août 2022	MERCREDI 31 Août 2022	JEUDI 1 ^{er} Septembre 2022	VENDREDI 02 Septembre 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 05 Septembre 2022	MARDI 06 Septembre 2022	MERCREDI 07 Septembre 2022	JEUDI 08 Septembre 2022	VENDREDI 09 Septembre 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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Menus S33 à S36 du 15 Août au 09 Septembre 2022 Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 15 Août 2022	MARDI 16 Août 2022	MERCREDI 17 Août 2022	JEUDI 18 Août 2022	VENDREDI 19 Août 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	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE PETITS BEURRE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETIT MOULÉ NATURE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	COMPOTE DE POMMES	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ		MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 22 Août 2022	MARDI 23 Août 2022	MERCREDI 24 Août 2022	JEUDI 25 Août 2022	VENDREDI 26 Août 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	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDE FRAISE	MADÉLON 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 29 Août 2022	MARDI 30 Août 2022	MERCREDI 31 Août 2022	JEUDI 1 ^{er} Septembre 2022	VENDREDI 02 Septembre 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	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 05 Septembre 2022	MARDI 06 Septembre 2022	MERCREDI 07 Septembre 2022	JEUDI 08 Septembre 2022	VENDREDI 09 Septembre 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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.