

...

## SEMAINES 33,34,35,36 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>11/08/2025</b>	<b>12/08/2025</b>	<b>13/08/2025</b>	<b>14/08/2025</b>	<b>15/08/2025</b>
ACCRAS DE MORUE & CITRON QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AUREORE CAROTTES VICHY D'UZEL SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU FONDU GROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	MELON STEAK HACHÉ AU JUS POM'PIN YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ÉCLAIR CHOCOLAT
<b>18/08/2025</b>	<b>19/08/2025</b>	<b>20/08/2025</b>	<b>21/08/2025</b>	<b>22/08/2025</b>
BETTERAVES ROUGES PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL FRAIDOU FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC SUCRÉ PAIN D'ÉPICES	SALADE ICEBERG JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID GRATIN DE COQUILLETES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON NECTARINE	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE HOKI SAUCE CITRON CHOU FLEUR PERSILLÉ GOUDA BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALAMI SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE
<b>25/08/2025</b>	<b>26/08/2025</b>	<b>27/08/2025</b>	<b>28/08/2025</b>	<b>29/08/2025</b>
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO MOUSSE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK PRUNES	CAKE D'UZEL AUX OLIVES NOISSETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	MELON OEUFS FLORENTINE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ PALMIER D'UZEL	COEUR DE SCAROLE PAELLA RIZ PAELLA CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
<b>01/09/2025</b>	<b>02/09/2025</b>	<b>03/09/2025</b>	<b>04/09/2025</b>	<b>05/09/2025</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP RATATOUILLE & GNOCCHIS RONDELÉ BIO POMME BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOULETTES DE BOEUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE A LA MEXICAINE FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN BROCOLIS PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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.

...

## SEMAINES 33,34,35,36 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>11/08/2025</b>	<b>12/08/2025</b>	<b>13/08/2025</b>	<b>14/08/2025</b>	<b>15/08/2025</b>
ACCRAS DE MORUE & CITRON QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AUREORE CAROTTES VICHY D'UZEL SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU FONDU CROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	MELON STEAK HACHÉ AU JUS POM'PIN YAOURT AROMATISÉ ABRICOTS	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ÉCLAIR CHOCOLAT
<b>18/08/2025</b>	<b>19/08/2025</b>	<b>20/08/2025</b>	<b>21/08/2025</b>	<b>22/08/2025</b>
BETTERAVES ROUGES PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL FRAIDOU FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC SUCRÉ PAIN D'ÉPICES	SALADE ICEBERG JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON NECTARINE	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE HOKI SAUCE CITRON CHOU FLEUR PERSILLÉ GOUDA BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE RUSSE SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PECHE
<b>25/08/2025</b>	<b>26/08/2025</b>	<b>27/08/2025</b>	<b>28/08/2025</b>	<b>29/08/2025</b>
LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO MOUSSE CHOCOLAT	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK PRUNES	CAKE D'UZEL AUX OLIVES NOISSETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	MELON OEUFS FLORENTINE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ PALMIER D'UZEL	COEUR DE SCAROLE PAELLA AU POISSON RIZ PAELLA CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
<b>01/09/2025</b>	<b>02/09/2025</b>	<b>03/09/2025</b>	<b>04/09/2025</b>	<b>05/09/2025</b>
SALADE COLESLAW D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP RATATOUILLE & GNOCCHIS RONDELÉ BIO POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE A LA MEXICAINE FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN BROCOLIS PRÉPAILLOU BIO COMPOTE POMME ABRICOT HVE

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.