Menus S33 à S36 du 11 Août au 05 Septembre 2025
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 11 Août 2025	MARDI 12 Août 2025	MERCREDI 13 Août 2025	JEUDI 14 Août 2025	VENDREDI 15 Août 2025
ACCRAS DE MORUE & CITRON	Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE
QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AURORE CAROTTES VICHY D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ	STEAK HACHÉ AU JUS POM'PIN	FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS
SAINT PAULIN	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE	BANANE	ABRICOTS	ÉCLAIR CHOCOLAT
LUNDI 18 Août 2025	**MARDI 19 Août 2025**	**MERCREDI 20 Août 2025**	**JEUDI 21 Août 2025**	**Vendredi 22 Août 2025**
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE ICEBERG	PANACHÉ DE CRUDITÉS	Salami Salade Repas D'UZEL Taboulé & Poulet Bleuet des Prairies de Cléron Pêche
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID GRATIN DE COQUILLETTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON CHOU-FLEUR PERSILLÉ	
FRAIDOU	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	GOUDA BIO	
FLAN NAPPÉ	PAIN D'ÉPICES	NECTARINE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	
LUNDI 25 Août 2025	**MARDI 26 Août 2025**	**MERCREDI 27 Août 2025**	**JEUDI 28 Août 2025**	**VENDREDI 29 Août 2025**
LENTILLES EN SALADE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	CAKE D'UZEL AUX OLIVES	Menu Végétarien MELON	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ŒUFS FLORENTINE	PAELLA RIZ PAELLA
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP
MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	PALMIER D'UZEL	BANANE BIO
LUNDI 01 Septembre 2025	**MARDI 02 Septembre 2025**	**MERCREDI 03 Septembre 2025**	**JEUDI 04 Septembre 2025**	**VENDREDI 05 Septembre 2025**
Menu Végétarien SALADE COLESLAW D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE TOMATES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP RATATOUILLE & GNOCCHIS	BOULETTES DE BŒUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RÔTI DE DINDE A LA MEXICAINE FRITES & KETCHUP	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE BROCOLIS
PETIT LOUIS	RONDELÉ BIO	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	PRÉPAILLOU BIO
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POMME BIO	FLAN PARISIEN D'UZEL	PRUNES	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 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 · HVE · Nouvelle recette

Edition du 07-07-2025

Menus S33 à S36 du 11 Août au 05 Septembre 2025
Primaire (Na) sans porc

LUNDI 11 Août 2025	MARDI 12 Août 2025	MERCREDI 13 Août 2025	JEUDI 14 Août 2025	VENDREDI 15 Août 2025
ACCRAS DE MORUE & CITRON QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AURORE CAROTTES VICHY D'UZEL SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	Menu Végétarien TABOULÉ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CROCLAIT BIO PÊCHE	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
LUNDI 18 Août 2025	**MARDI 19 Août 2025**	**MERCREDI 20 Août 2025**	**JEUDI 21 Août 2025**	**Vendredi 22 Août 2025**
Menu Végétarien 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 COQUILLETTES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON NECTARINE	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE HOKI SAUCE CITRON CHOU-FLEUR PERSILLÉ GOUDA BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	
LUNDI 25 Août 2025	**MARDI 26 Août 2025**	**MERCREDI 27 Août 2025**	**JEUDI 28 Août 2025**	**VENDREDI 29 Août 2025**
LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO MOUSSE CHOCOLAT	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK PRUNES	CAKE D'UZEL AUX OLIVES NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	Menu Végétarien MELON ŒUFS FLORENTINE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ PALMIER D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE PAELLA RIZ PAELLA CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
LUNDI 01 Septembre 2025	**MARDI 02 Septembre 2025**	**MERCREDI 03 Septembre 2025**	**JEUDI 04 Septembre 2025**	**VENDREDI 05 Septembre 2025**
Menu Végétarien 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 BŒUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE DE TOMATES RÔTI DE DINDE A LA MEXICAINE FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	PIZZA D'UZEL POULET CURRY QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE 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 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 07-07-2025

Menus S33 à S36 du 11 Août au 05 Septembre 2025
Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 11 Août 2025	MARDI 12 Août 2025	MERCREDI 13 Août 2025	JEUDI 14 Août 2025	VENDREDI 15 Août 2025
BETTERAVES ROUGES GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE CAROTTES VICHY D'UZEL COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PÊCHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ BANANE	MELON STEAK HACHÉ AU JUS POM'PIN ABRICOTS	SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS COMPOTE DE POMMES
LUNDI 18 Août 2025	**MARDI 19 Août 2025**	**MERCREDI 20 Août 2025**	**JEUDI 21 Août 2025**	**VENDREDI 22 Août 2025**
BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET A LA BASQUAISE POMMES VAPEUR D'UZEL PÊCHE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES POMME	SALADE ICEBERG JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID COQUILLETTES NECTARINE	PANACHÉ DE CRUDITÉS STEAK HACHÉ AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ BANANE	SALAMI SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET PÊCHE
LUNDI 25 Août 2025	**MARDI 26 Août 2025**	**MERCREDI 27 Août 2025**	**JEUDI 28 Août 2025**	**VENDREDI 29 Août 2025**
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES PRUNES	BETTERAVES ROUGES NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MELON COLOMBO DE PORC CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PALMIER D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE BŒUF BRAISÉ AU JUS RIZ PAELLA BANANE BIO
LUNDI 01 Septembre 2025	**MARDI 02 Septembre 2025**	**MERCREDI 03 Septembre 2025**	**JEUDI 04 Septembre 2025**	**VENDREDI 05 Septembre 2025**
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP RATATOUILLE & GNOCCHIS POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	SALADE DE TOMATES RÔTI DE DINDE AU JUS FRITES & KETCHUP PRUNES	SALADE ICEBERG FILET DE POULET AU JUS BROCOLIS 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 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 07-07-2025

Menus S33 à S36 du 11 Août au 05 Septembre 2025
Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 11 Août 2025	MARDI 12 Août 2025	MERCREDI 13 Août 2025	JEUDI 14 Août 2025	VENDREDI 15 Août 2025
BETTERAVES ROUGES ACCRAS DE MORUE & CITRON 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 PERSIL FONDU CROCLAIT BIO PÊCHE	SALADE DE TOMATES POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ MAMIROLLE BANANE	MELON TORTILLA AUX OIGNONS 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
LUNDI 18 Août 2025	**MARDI 19 Août 2025**	**MERCREDI 20 Août 2025**	**JEUDI 21 Août 2025**	**VENDREDI 22 Août 2025**
BETTERAVES ROUGES PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL FRAIDOU FLAN NAPPÉ	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE OMELETTE A LA SAUCE TOMATE COURGETTES AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC SUCRÉ PAIN D'ÉPICES	SALADE ICEBERG GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON NECTARINE	PANACHÉ DE CRUDITÉS FILET DE HOKI SAUCE CITRON CHOU-FLEUR PERSILLÉ GOUDA BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SALADE RUSSE SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & ŒUF DUR BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PÊCHE
LUNDI 25 Août 2025	**MARDI 26 Août 2025**	**MERCREDI 27 Août 2025**	**JEUDI 28 Août 2025**	**VENDREDI 29 Août 2025**
LENTILLES EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO MOUSSE CHOCOLAT	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK PRUNES	BETTERAVES ROUGES CAKE D'UZEL AUX OLIVES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MELON ŒUFS FLORENTINE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ PALMIER D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE PAELLA AU POISSON RIZ PAELLA CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
LUNDI 01 Septembre 2025	**MARDI 02 Septembre 2025**	**MERCREDI 03 Septembre 2025**	**JEUDI 04 Septembre 2025**	**VENDREDI 05 Septembre 2025**
SALADE COLESLAW D'UZEL CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE PETIT LOUIS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TERRINE AUX 3 LÉGUMES RATATOUILLE & GNOCCHIS RONDELÉ BIO POMME BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES CAMEMBERT FLAN PARISIEN D'UZEL	SALADE DE TOMATES ŒUFS A LA BASQUAISE FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PRUNES	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE 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 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 07-07-2025

Menus S33 à S36 du 11 Août au 05 Septembre 2025
Primaire été (Ne)

LUNDI 11 Août 2025	MARDI 12 Août 2025	MERCREDI 13 Août 2025	JEUDI 14 Août 2025	VENDREDI 15 Août 2025
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	ŒUFS 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 18 Août 2025	**MARDI 19 Août 2025**	**MERCREDI 20 Août 2025**	**JEUDI 21 Août 2025**	**VENDREDI 22 Août 2025**
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	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS 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 25 Août 2025	**MARDI 26 Août 2025**	**MERCREDI 27 Août 2025**	**JEUDI 28 Août 2025**	**VENDREDI 29 Août 2025**
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 01 Septembre 2025	**MARDI 02 Septembre 2025**	**MERCREDI 03 Septembre 2025**	**JEUDI 04 Septembre 2025**	**VENDREDI 05 Septembre 2025**
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS 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, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edition du 07-07-2025

Menus S33 à S36 du 11 Août au 05 Septembre 2025
Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 11 Août 2025	MARDI 12 Août 2025	MERCREDI 13 Août 2025	JEUDI 14 Août 2025	VENDREDI 15 Août 2025
TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE POULET GAILLARDISE FRAISE MINI CABRETTE COMPOTE DE PÊCHES	SALADE DE RIZ D'UZEL ROSBEEF FROID MAYONNAISE MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT FRAIDOU CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE PÂTES D'UZEL ŒUFS DURS VINAIGRETTE CHIPS FONDU CARRÉ YAOURT AROMATISÉ	LENTILLES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE PETITS BEURRE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POULET KETCHUP CHIPS RONDELÉ AUX NOIX MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 18 Août 2025	**MARDI 19 Août 2025**	**MERCREDI 20 Août 2025**	**JEUDI 21 Août 2025**	**VENDREDI 22 Août 2025**
SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE GALETTE BRETONNE VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE JAMBON DE VOLAILLE CHIPS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE POULET GAILLARDISE FRAISE MINI CABRETTE COMPOTE DE PÊCHES	SALADE DE RIZ D'UZEL ROSBEEF FROID MAYONNAISE MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT FRAIDOU CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE DE PÂTES D'UZEL ŒUFS DURS VINAIGRETTE CHIPS FONDU CARRÉ YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 25 Août 2025	**MARDI 26 Août 2025**	**MERCREDI 27 Août 2025**	**JEUDI 28 Août 2025**	**VENDREDI 29 Août 2025**
LENTILLES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE PETITS BEURRE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POULET KETCHUP CHIPS RONDELÉ AUX NOIX MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE GALETTE BRETONNE VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE JAMBON DE VOLAILLE CHIPS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE POULET GAILLARDISE FRAISE MINI CABRETTE COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 01 Septembre 2025	**MARDI 02 Septembre 2025**	**MERCREDI 03 Septembre 2025**	**JEUDI 04 Septembre 2025**	**VENDREDI 05 Septembre 2025**
SALADE DE PÂTES D'UZEL ŒUFS DURS VINAIGRETTE CHIPS FONDU CARRÉ YAOURT AROMATISÉ	LENTILLES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE PETITS BEURRE PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE POULET KETCHUP CHIPS RONDELÉ AUX NOIX MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE GALETTE BRETONNE VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE JAMBON DE VOLAILLE CHIPS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES 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, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edition du 07-07-2025