




## Menus S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024

### Primaire (N) 5 composants

LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	VENDREDI 19 Juillet 2024
SALADE OLIVIER	<i>Menu Végétarien</i> TERRINE AUX 3 LÉGUMES	 SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	TARTE FLAMBÉE D'UZEL
SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX ŒUFS		STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	ROSBEEF FROID & MAYONNAISE RATATOUILLE NIÇOISE
COMTÉ DE CLÉRON	PETIT LOUIS		CAMEMBERT	FRAIDOU
POMME	ENTREMETS VANILLE		BANANE	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	VENDREDI 26 Juillet 2024
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS
TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS	TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS	JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
COULOMMIERS	FONDU CARRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT NATURE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	ABRICOTS
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	VENDREDI 02 Août 2024
SALADE RUSSE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE OLIVIER D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	MELON
COQUILLETES AU POULET & FROMAGE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE AUX HERBES LENTILLES AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	PYRÉNÉES	VACHE QUI RIT	1 PETIT SUISSE AUX FRUIT
PÊCHE	ŒUF A LA NEIGE	NECTARINE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	VENDREDI 09 Août 2024
SALADE GRECQUE D'UZEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC AU JUS PURÉE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA COURGETTES D'UZEL	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
PETIT LOUIS	CAMEMBERT	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	COMTÉ DE CLÉRON
PÊCHE	FLAN NAPPÉ	ABRICOTS	MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	COMPOTE DE POIRES

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 S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire


LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	VENDREDI 19 Juillet 2024
SALADE DE CHAMPIGNONS D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	SAUCISSON A L'AIL & CORNICION	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE PANACHÉE
SAUTÉ DE DINDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE POULET AU JUS TORSETTES BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS FRITES	STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE
POMME	PÊCHE	NECTARINE	BANANE	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	VENDREDI 26 Juillet 2024
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	MELON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA CAROTTES VICHY D'UZEL	STEAK HACHÉ AU JUS GNOCCHIS	TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS COCDS AU JUS	JAMBON BLANC FROID GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES
NECTARINE	COCKTAIL DE FRUITS	POMME	NECTARINE	ABRICOTS
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	VENDREDI 02 Août 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MELON
SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS COQUILLETES	BOULETTES DE BOEUF AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE LENTILLES AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS RIZ	RAVIOLIS A LA TOMATE
PÊCHE	ABRICOTS	NECTARINE	TARTE D'UZEL AUX POMMES	COMPOTE DE FRUITS
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	VENDREDI 09 Août 2024
SALADE GRECQUE D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	MELON	SALADE ICEBERG
GRILLADE DE PORC AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES PERSILLÉES	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP	STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT
PÊCHE	KIWI	ABRICOTS	PÊCHE	COMPOTE DE POIRES

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 S29 à S32 du 15 Juillet au 9 Août 2024 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 15 Juillet 2024	MARDI 16 Juillet 2024	MERCREDI 17 Juillet 2024	JEUDI 18 Juillet 2024	VENDREDI 19 Juillet 2024
SALADE OLIVIER  SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  COMTÉ DE CLÉRON  POMME	<i>Menu Végétarien</i>  TERRINE AUX 3 LÉGUMES  SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO & AUX ŒUFS  PETIT LOUIS  ENTREMETS VANILLE	  SALADE COLESLAW D'UZEL FISH & SAUCE FROIDE D'UZEL FRITES FROMAGE BLANC NATURE APPLE CAKE D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL  STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS  CAMEMBERT  BANANE	TARTE FLAMBÉE D'UZEL A L'OIGNON  ROSBEEF FROID & MAYONNAISE RATATOUILLE NIÇOISE  FRAIDOU  COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 22 Juillet 2024	MARDI 23 Juillet 2024	MERCREDI 24 Juillet 2024	JEUDI 25 Juillet 2024	VENDREDI 26 Juillet 2024
<i>Menu Végétarien</i> LENTILLES EN SALADE  TORTILLA OIGNONS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  COULOMMIERS  NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  FILET DE COLIN AUX OLIVES GNOCCHIS  FONDU CARRÉ  COCKTAIL DE FRUITS	MELON  TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS  YAOURT NATURE  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	SALADE DE HARICOTS VER'  QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN GALETTES DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS
LUNDI 29 Juillet 2024	MARDI 30 Juillet 2024	MERCREDI 31 Juillet 2024	JEUDI 01 Août 2024	VENDREDI 02 Août 2024
SALADE RUSSE  COQUILLETES AU POULET & FROMAGE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  PÊCHE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE OLIVIER D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  PETIT MOULÉ NATURE  ŒUF A LA NEIGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES LENTILLES AU JUS  PYRÉNÉES  NECTARINE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON  SALADE REPAS D'UZEL AU RIZ & AU THON  VACHE QUI RIT  TARTE D'UZEL AUX POMMES	MELON  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL  1 PETIT SUISSE AUX FRUIT  CRÊPE AU CHOCOLAT
LUNDI 05 Août 2024	MARDI 06 Août 2024	MERCREDI 07 Août 2024	JEUDI 08 Août 2024	VENDREDI 09 Août 2024
SALADE GRECQUE D'UZEL  PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE PURÉE  PETIT LOUIS  PÊCHE	FEUILLETÉ AU FROMAGE  ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE CAROTTES PERSILLÉES  CAMEMBERT  FLAN NAPPÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES & KETCHUP  MAMIROLLE  ABRICOTS	MELON  QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA COURGETTES D'UZEL  YAOURT AROMATISÉ  MOELLEUX D'UZEL A L'ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG  LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉ SEMOULE D'ACCOMPAGNEMENT  COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE DE POIRES

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.