

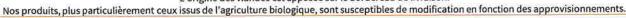
## Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024 Primaire (N) 5 composants

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL	M <mark>enu V</mark> egetarien	RADIS BEURRE 🎎	Mena Le	SALADE DE
ESCALOPE A LA CRÈME (\$\frac{1}{2}) CAROTTES VICHY	BETTERAVES ROUGES BIO	RÔTI DE DINDE FROID	ACCRAS DE MORUE & CITRON	POMMES DE TERRE 🛂 D'UZEL
CAMEMBERT	LASAGNES AUX	LENTILLES EN SALADE	FILET DE POISSON  AU LAIT DE COCO	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
COMPOTE POMME ABRICOT	LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO 🐔	COMTÉ 💥 🧶 DE CLÉRON	RIZ AUX HARICOTS ROUGES  YAOURT DE MAMIROLLE 🎇	CHOU-FLEUR BIO PERSILI CHANTENEIGE BIO
HVE	PÊCHE	BANANE	A LA MANGUE	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	VENDREDI 28 Juin 2024
CHOU BLANC 🎎 🛎 D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS 🎎 EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	M <mark>enu</mark> Végétarien MELON	SALADE DE TOMATES
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA	CHIPOLATAS 🐔 DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	SALADE REPAS D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	STEAK HACHÉ 🏰 AU JUS FRITES
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	PURÉE  YAOURT DE MAMIROLLE 餐	TABOULÉ & POULET  VACHE QUI RIT 🀔	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🎉 🍧	EMMENTAL
PETIT MOULÉ NATURE	BIO SUCRÉ	BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 3 MOELLEUX D'UZEL	COMPOTE DE POMMES BIO
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE  MARDI	ABRICOTS MERCREDI	AUX GRIOTTES <b>JEUD</b> I	VENDREDI
01 Juillet 2024	02 Juillet 2024	03 Juillet 2024	04 Juillet 2024	05 Juillet 2024
Menu Vegetarien RADIS BEURRE	SALAMI	COEUR DE SCAROLE 🎎	SALADE DE TOMATES 🎎	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
	FILET DE HOKI	RAVIOLIS	JAMBON BLANC	NUGGETS DE VOLAILLE
OMELETTE SAUCE MORNAY	AUX OLIVES		FROID	& KETCHUP
SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ	EN GRATIN		
SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO	GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	EN GRATIN CANCOILLOTTE IGP <b></b>	GRATIN	COURGETTES PROVENCAL D'UZEL
SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO	GNOCCHIS  PETIT MOULÉ  AIL & FINES HERBES  ABRICOTS	EN GRATIN CANCOILLOTTE IGP <b>*</b> NECTARINE	GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON (**)  MOUSSE CHOCOLAT	COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL &  FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL 3
SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GÂTEAU DE SEMOULE	GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP **.  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024	GRATIN DE COQUILLETTES COMTÉ DE CLÉRON ૣ 🥮	COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL
SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES	GNOCCHIS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS  MARDI	EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP *  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE *  D'UZEL	GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON (**)  MOUSSE CHOCOLAT  JEUDI 11 Juillet 2024  Menu Vegetarien	COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL SE FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL SE VENDREDI
SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO  DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	GNOCCHIS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON (**)  MOUSSE CHOCOLAT  JEUDI 11 Juillet 2024	FONDU CROCLAIT  COOKIE D'UZEL  VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  HACHIS PARMENTIER
SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES	GNOCCHIS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  POISSON PANÉ CITRON	EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP **.  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE *** D'UZEL A LA MENTHE  SAUTÉ DE PORC ** COURGETTES & CAROTTES D'UZEL ***	GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON (**)  MOUSSE CHOCOLAT  JEUDI 11 Juillet 2024  Menu Vegetarien  SALADE CHIRAZI (**) D'UZEL  POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL VENDREDI 12 Juillet 2024 SALADE
SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME	GNOCCHIS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  POISSON PANÉ	EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP **  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE **  D'UZEL A LA MENTHE  SAUTÉ DE PORC **  COURGETTES & CAROTTES	GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON (**)  MOUSSE CHOCOLAT  JEUDI 11 Juillet 2024  Menu Vegetorien  SALADE CHIRAZI (**) D'UZEL  POIS CHICHES	FONDU CROCLAIT  COOKIE D'UZEL  VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  HACHIS PARMENTIER D'UZEL

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.

























## Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL	Menu Vegetorien  BETTERAVES ROUGES  BIO	RADIS BEURRE	Mena Le	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY		RÔTI DE DINDE FROID	ACCRAS DE MORUE & CITRON	SAUTÉ DE BOEUF
CAMEMBERT	LASAGNES AUX LÉGUMES	LENTILLES EN SALADE	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES	AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL
COMPOTE POMME ABRICOT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON BANANE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	CHANTENEIGE BIO
HVE	PÊCHE		TARTE D'UZEL A L'ANANAS	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	VENDREDI 28 Juin 2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	TERRINE AUX	M <mark>enu V</mark> egetorien MELON	SALADE DE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	TABOULÉ & POULET  VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  MOELLEUX D'UZEL  AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024
Olam Catain		COEUR	SALADE	SALADE AU RIZ BIO
Menu Végetorien	MELON		D.F.	D'UZEL
RADIS BEURRE	MELON FILET DE HOKI	DE SCAROLE	DE TOMATES	NUGGETS DE VOLAILLE
RADIS BEURRE  OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS			NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL
RADIS BEURRE  OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE HOKI AUX OLIVES	SCAROLE RAVIOLIS EN	TOMATES  JAMBON DE VOLAILLE  FROID	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL
RADIS BEURRE  OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GÂTEAU DE SEMOULE	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ	SCAROLE RAVIOLIS EN GRATIN	TOMATES  JAMBON DE VOLAILLE FROID  GRATIN DE COQUILLETTES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL
RADIS BEURRE  OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO DE CLÉRON	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	SCAROLE  RAVIOLIS EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP	TOMATES  JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL FONDU CROCLAIT
RADIS BEURRE  OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO DE CLÉRON GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL LUNDI	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL	SCAROLE  RAVIOLIS EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  Menu legebarien	TOMATES  JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON  MOUSSE CHOCOLAT  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI	NUGGETS DE VOLAILLE  & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL VENDREDI
RADIS BEURRE  OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024	SCAROLE  RAVIOLIS EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024	TOMATES  JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON  MOUSSE CHOCOLAT  JEUDI 11 Juillet 2024	NUGGETS DE VOLAILLE  &  KETCHUP  COURGETTES PROVENÇAL  D'UZEL  FONDU CROCLAIT  COOKIE D'UZEL  VENDREDI  12 Juillet 2024
RADIS BEURRE  OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A	SCAROLE  RAVIOLIS EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  Menu Vegetarien  CONCOMBRE D'UZEL	TOMATES  JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON  MOUSSE CHOCOLAT  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE  & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL  FONDU CROCLAIT  COOKIE D'UZEL  VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  HACHIS PARMENTIER
RADIS BEURRE  OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  POISSON PANÉ CITRON	SCAROLE  RAVIOLIS EN GRATIN  CANCOILLOTTE IGP  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  Menu Tegeborien  CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES	TOMATES  JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES  COMTÉ DE CLÉRON  MOUSSE CHOCOLAT  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI D'UZEL  POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	NUGGETS DE VOLAILLE  &  KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL  FONDU CROCLAIT  COOKIE D'UZEL  VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  HACHIS PARMENTIER D'UZEL  MINI CABRETTE

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 S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024
		DADIC		SALADE
TABOULÉ D'UZEL	<b>BETTERAVES ROUGES</b>	RADIS	SALADE MIXTE	DE POMMES DE TERRE
ESCALOPE DE DINDE	BIO	RÔTI DE DINDE		D'UZEL
AU JUS		FROID	ESCALOPE DE DINDE	D 4211
CAROTTES VICHY	BOULETTES DE BOEUF	LENTILLES	AU JUS	SAUTÉ DE BOEUF
	AU JUS	EN	RIZ AUX HARICOTS ROUGES	CHOU-FLEUR BIO
СОМРОТЕ	PETITS POIS CAROTTES	SALADE	AUX HARICUTS ROUGES	PERSILLÉ
POMME ABRICOT	PÊCHE		NECTARINE	
HVE	Lette	BANANE		COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24 Juin 2024	25 Juin 2024	26 Juin 2024	27 Juin 2024	28 Juin 2024
CHOLL DI ANC DILIZEI	CONCOMBRE & POIVRONS		MELON	SALADE DE TOMATES
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	MEEGN	SALADE DE TOMATES
EN SALADE		DETTERM ES ROUGES	GALETTE DE BOULGOUR	STEAK HACHÉ
JAMBON GRILL	CHIPOLATAS	SALADE REPAS	A	AU JUS
AU JUS	DE FRANCHE-COMTÉ	D'UZEL	LA MEXICAINE	FRITES
HARICOTS VERTS BIO	AU JUS	TABOULÉ & POULET	CAROTTES BIO	
PERSILLÉS	POMMES VAPEUR D'UZEL		PERSILLÉES	COMPOTE
	D OZEL	ABRICOTS		DE
POMME	NECTARINE		BANANE	POMMES BIO
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01 Juillet 2024	02 Juillet 2024	03 Juillet 2024	04 Juillet 2024	05 Juillet 2024
				PANACHÉ DE CRUDITÉS
RADIS	MELON	COEUR DE SCAROLE	SALADE	
SAUCISSE	MELON	COEUR DE SCAROLE	DE	NUGGETS DE VOLAILLE
DE MONTBÉLIARD IGP	FILET DE POULET	STEAK HACHÉ	TOMATES	&
AU JUS	SAUCE CHASSEUR			
		AU JUS		KETCHUP
PFTITS POIS BIO	SAUCE CHASSEUR	AU JUS CAROTTES D'UZEL	JAMBON BLANC	COURGETTES
PETITS POIS BIO A			FROID	
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS	CAROTTES D'UZEL		COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
Α		CAROTTES D'UZEL	FROID COQUILLETTES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMPOTE
Α	GNOCCHIS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FROID	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE MERCREDI	FROID COQUILLETTES POIRE JEUDI	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES  VENDREDI
A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	GNOCCHIS ABRICOTS	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	FROID COQUILLETTES POIRE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES
A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 08 Juillet 2024	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL	FROID COQUILLETTES  POIRE  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES  VENDREDI
A L'ÉCHALOTE & PERSIL  KIWI  LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL A	FROID COQUILLETTES  POIRE  JEUDI 11 Juillet 2024	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE
A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI LUNDI 08 Juillet 2024	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL	FROID COQUILLETTES  POIRE  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI D'UZEL	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES  VENDREDI 12 Juillet 2024
A L'ÉCHALOTE & PERSIL  KIWI  LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	FROID COQUILLETTES  POIRE  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI D'UZEL  POIS CHICHES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  STEAK HACHÉ
A L'ÉCHALOTE & PERSIL  KIWI  LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  SAUCISSE	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL A	FROID COQUILLETTES  POIRE  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI D'UZEL  POIS CHICHES A	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES  VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  STEAK HACHÉ AU JUS
A L'ÉCHALOTE & PERSIL  KIWI  LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  FILET DE POULET	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  SAUTÉ DE PORC	FROID COQUILLETTES  POIRE  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI D'UZEL  POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES  VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES
A L'ÉCHALOTE & PERSIL  KIWI  LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  FILET DE POULET PENNES RIGATE	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  SAUCISSE AUX	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES	FROID COQUILLETTES  POIRE  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI D'UZEL  POIS CHICHES A	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES  VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  COMPOTE
A L'ÉCHALOTE & PERSIL  KIWI  LUNDI 08 Juillet 2024  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  FILET DE POULET PENNES RIGATE	GNOCCHIS  ABRICOTS  MARDI 09 Juillet 2024  TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  SAUCISSE AUX LENTILLES	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE  MERCREDI 10 Juillet 2024  CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL	FROID COQUILLETTES  POIRE  JEUDI 11 Juillet 2024  SALADE CHIRAZI D'UZEL  POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMPOTE DE POMMES  VENDREDI 12 Juillet 2024  SALADE PANACHÉE  STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL

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 loca

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.