

...

## SEMAINES 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>14/07/2025</b>	<b>15/07/2025</b>	<b>16/07/2025</b>	<b>17/07/2025</b>	<b>18/07/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS PURÉE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES NECTARINE	FILET DE POISSON NAPOLITAIN FRITES VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AURORE RATATOUILLE & RIZ OEUF A LA NEIGE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
<b>21/07/2025</b>	<b>22/07/2025</b>	<b>23/07/2025</b>	<b>24/07/2025</b>	<b>25/07/2025</b>
SALADE OLIVIER CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	SAMOUSSA DE LÉGUMES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU COMPOTE DE POMMES BIO	TERRINE DE POISSONS SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS ABRICOTS	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ FRAISES
<b>28/07/2025</b>	<b>29/07/2025</b>	<b>30/07/2025</b>	<b>31/07/2025</b>	<b>01/08/2025</b>
GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ TARTE AUX POMMES BIO	FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE COULOMMIERS PECHE	SALADE ICEBERG CAKE D'UZEL AUX OLIVES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ABRICOTS	SALADE DE TOMATES GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE FRITES & MAYONNAISE FLAN NAPPÉ
<b>04/08/2025</b>	<b>05/08/2025</b>	<b>06/08/2025</b>	<b>07/08/2025</b>	<b>08/08/2025</b>
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS BANANE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE OEUFS FLORENTINE PECHE

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 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>14/07/2025</b>	<b>15/07/2025</b>	<b>16/07/2025</b>	<b>17/07/2025</b>	<b>18/07/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON  PURÉE  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE  OMELETTE  PETITS POIS CAROTTES  NECTARINE	FILET DE POULET AU CURRY  FRITES  VACHE QUI RIT BIO  COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL  FILET DE HOKI SAUCE AURORE  RATATOUILLE & RIZ  OEUF A LA NEIGE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL   BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  BANANE
<b>21/07/2025</b>	<b>22/07/2025</b>	<b>23/07/2025</b>	<b>24/07/2025</b>	<b>25/07/2025</b>
SALADE OLIVIER  STEAK HACHÉ AU JUS  CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  PECHE	SAMOUSSA DE LÉGUMES  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU  COMPOTE DE POMMES BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO  ABRICOTS	POISSON PANÉ CITRON  ÉPINARDS  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO   FROMAGE BLANC SUCRÉ  FRAISES
<b>28/07/2025</b>	<b>29/07/2025</b>	<b>30/07/2025</b>	<b>31/07/2025</b>	<b>01/08/2025</b>
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ TARTE AUX POMMES BIO	FILET DE COLIN AU PISTOU  PURÉE  COULOMMIERS  PECHE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES  ROTI DE DINDE FROID  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  ABRICOTS	SALADE DE TOMATES  GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE   COCKTAIL DE FRUITS	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID  FRITES & MAYONNAISE  FLAN NAPPÉ
<b>04/08/2025</b>	<b>05/08/2025</b>	<b>06/08/2025</b>	<b>07/08/2025</b>	<b>08/08/2025</b>
RAVIOLIS EN GRATIN  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF AU JUS  GNOCCHIS  COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  BROCOLIS  BANANE	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES  COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE  OEUFS FLORENTINE  PECHE

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 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>14/07/2025</b>	<b>15/07/2025</b>	<b>16/07/2025</b>	<b>17/07/2025</b>	<b>18/07/2025</b>
BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON PURÉE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES NECTARINE	FILET DE POULET AU CURRY FRITES VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AURORE RATATOUILLE & RIZ OEUF A LA NEIGE	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
<b>21/07/2025</b>	<b>22/07/2025</b>	<b>23/07/2025</b>	<b>24/07/2025</b>	<b>25/07/2025</b>
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	SAMOUSSA DE LÉGUMES MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU COMPOTE DE POMMES BIO	TERRINE DE POISSONS SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO ABRICOTS	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO FROMAGE BLANC SUCRÉ FRAISES
<b>28/07/2025</b>	<b>29/07/2025</b>	<b>30/07/2025</b>	<b>31/07/2025</b>	<b>01/08/2025</b>
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ TARTE AUX POMMES BIO	FILET DE COLIN AU PISTOU PURÉE COULOMMIERS PECHE	CAKE D'UZEL AUX OLIVES ROTI DE DINDE FROID HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ABRICOTS	SALADE DE TOMATES GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE JAMBON DE VOLAILLE FROID FRITES & MAYONNAISE FLAN NAPPÉ
<b>04/08/2025</b>	<b>05/08/2025</b>	<b>06/08/2025</b>	<b>07/08/2025</b>	<b>08/08/2025</b>
RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF AU JUS GNOCCHIS COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS BANANE	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON BISCUIT DE SAVOIE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE OEUFS FLORENTINE PECHE

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.