

SEMAINES 33,34,35,36 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE TOMATES BIO	TARTARE DE COURGETTES	MELON
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	PAELLA AU POISSON	SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE	MOUSSAKA D'UZEL
CAROTTES D'UZEL AU CUMIN	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ PAELLA	POM'PIN	
BUCHETTE 1/2 CHÈVRE	FONDU CROCLAIT BIO	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP
PURÉE POMME BANANE BIO	PECHE BIO	CRÈME DESSERT CAMEL	ABRICOTS	DONUT SUCRE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE ICEBERG	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	PENNES CARBONARA D'UZEL	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET
SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT	COURGETTES AIL & FINES HERBES		CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	
KIRI BIO	SAINT PAULIN BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
POMME BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	PECHE BIO
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026
SALADE DE TOMATES BIO	MOUSSE DE CANARD	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
FILET DE POULET	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
ÉPINARDS	POMMES PERSILLÉES BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	
EMMENTAL BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CANCOILLOTTE IGP
MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	BANANE BIO
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE COLESLAW D'UZEL	CONCOMBRE & TOMATE D'UZEL	SALADE ICEBERG	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
OMELETTE BIO AU FROMAGE	PENNES* AU POULET & CURRY	JAMBON GRILL AU JUS	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE HOKI A L'OSEILLE
RATATOUILLE NIÇOISE		CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME		COURGETTES D'UZEL
RONDELÉ BIO	KIRI BIO	GOUDA BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	PRÉPAILLOU BIO
NECTARINE	ÉCLAIR CHOCOLAT	FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	PECHE BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO

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 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	14/08/2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES BIO	TARTARE DE COURGETTES	MELON
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AU CURRY	PAELLA AU POISSON	SAUTÉ DE DINDE A LA NORMANDE	MOUSSAKA D'UZEL
CAROTTES D'UZEL AU CUMIN	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ PAELLA	POM'PIN	
BUCHETTE 1/2 CHÈVRE	FONDU CROCLAIT BIO	EMMENTAL BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP
PURÉE POMME BANANE BIO	PECHE BIO	CRÈME DESSERT CAMEL	ABRICOTS	DONUT SUCRE
17/08/2026	18/08/2026	19/08/2026	20/08/2026	21/08/2026
BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ICEBERG	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET
SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT	COURGETTES AIL & FINES HERBES		CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ	
KIRI BIO	SAINT PAULIN BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
POMME BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	NECTARINE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	PECHE BIO
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026
SALADE DE TOMATES BIO	MOUSSE DE CANARD	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
FILET DE POULET	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
ÉPINARDS	POMMES PERSILLÉES BIO	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	
EMMENTAL BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CANCOILLOTTE IGP
MOUSSE CHOCOLAT	PRUNES	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	BANANE BIO
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE COLESLAW D'UZEL	CONCOMBRE & TOMATE D'UZEL	SALADE ICEBERG	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
OMELETTE BIO AU FROMAGE	PENNES* AU POULET & CURRY	PAUPIETTE DE LAPIN CHASSEUR	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	FILET DE HOKI A L'OSEILLE
RATATOUILLE NIÇOISE		CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME		COURGETTES D'UZEL
RONDELÉ BIO	KIRI BIO	GOUDA BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	PRÉPAILLOU BIO
NECTARINE	ÉCLAIR CHOCOLAT	FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	PECHE BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO

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.