

...

SEMAINES 29,30,31,32 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/07/2025	15/07/2025	16/07/2025	17/07/2025	18/07/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE CHANTENEIGE BIO POMME	OMELETTE PETITS POIS CAROTTES CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	MELON FILET DE POULET POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE POMME FRAISE	FILET DE HOKI SAUCE AURORE DUO RIZ / RATATOUILLE NIÇOISE CAMEMBERT PECHE	BOEUF BRAISÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
21/07/2025	22/07/2025	23/07/2025	24/07/2025	25/07/2025
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	FILET DE POULET JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	FILET DE CABILLAUD ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL MARBRÉ	ÉMINCÉ DE BOEUF PURÉE FROMAGE BLANC NATURE FRAISES
28/07/2025	29/07/2025	30/07/2025	31/07/2025	01/08/2025
FILET DE POULET PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE NATURE POMME	FILET DE COLIN PURÉE SAINT PAULIN PECHE	ROTI DE DINDE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOT	SALADE DE TOMATES GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE NECTARINE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID POMMES VAPEUR D'UZEL FONDU CARRÉ COMPOTE DE FRUITS
04/08/2025	05/08/2025	06/08/2025	07/08/2025	08/08/2025
RAVIOLIS EN GRATIN YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ABRICOT	ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS MAMIROLLE COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE POULET BROCOLIS BANANE	ÉMINCÉ DE PORC COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON NECTARINE	OEUF FLORENTINE DÉLICE EMMENTAL 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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.