



## Menus S25 à S28 du 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

| LUNDI<br>15 Juin 2026                                          | MARDI<br>16 Juin 2026                                       | MERCREDI<br>17 Juin 2026                                             | JEUDI<br>18 Juin 2026                                         | VENDREDI<br>19 Juin 2026                                 |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| SALADE<br>DE<br>POMMES DE TERRE                                | CÉLERI VINAIGRETTE<br>D'UZEL                                | SALADE PROVENÇALE<br>D'UZEL                                          | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE                                         | SALADE<br>DE<br>POMMES DE TERRE                          |
| ÉMINCÉ DE PORC<br>AU JUS<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES      | FILET DE POULET<br>AUX<br>OIGNONS<br>RATATOUILLE<br>NIÇOISE | BOULETTES DE BŒUF<br>A<br>LA TOMATE<br>SEMOULE BIO                   | CHIPOLATAS VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES<br>D'UZEL | FILET DE POULET<br>AU JUS<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS |
| NECTARINE                                                      | KIWI                                                        | QUARTIERS DE POMMES<br>SAUCE CARAMEL                                 | NECTARINE                                                     | ABRICOTS                                                 |
| LUNDI<br>22 Juin 2026                                          | MARDI<br>23 Juin 2026                                       | MERCREDI<br>24 Juin 2026                                             | JEUDI<br>25 Juin 2026                                         | VENDREDI<br>26 Juin 2026                                 |
| BETTERAVES ROUGES                                              | CHOU ROUGE<br>D'UZEL<br>EN SALADE                           | SALADE ICEBERG                                                       | TABOULÉ D'UZEL                                                | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE                 |
| JAMBON GRILL<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES                    | PAUPIETTE DE VEAU<br>AU JUS<br>BROCOLIS                     | ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>COQUILLETES BIO                       | ÉMINCÉ DE BŒUF<br>AU JUS<br>COURGETTES<br>D'UZEL              | CHILI CON CARNÉ<br>D'UZEL<br>RIZ<br>D'ACCOMPAGNEMENT     |
| PÊCHE                                                          | POMME                                                       | COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE                                           | ABRICOTS                                                      | 2 GAUFRETTES<br>CHOCOLAT                                 |
| LUNDI<br>29 Juin 2026                                          | MARDI<br>30 Juin 2026                                       | MERCREDI<br>01 Juillet 2026                                          | JEUDI<br>02 Juillet 2026                                      | VENDREDI<br>03 Juillet 2026                              |
| SALADE<br>DE<br>POMMES DE TERRE                                | CONCOMBRE<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE                          | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                                            | MELON                                                         | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE                                    |
| GALETTE ÉPEAUTRE<br>LÉGUMES BIO<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS | NOISETTES DE POULET<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES          | BŒUF BRAISÉ<br>AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL | JAMBON BLANC<br>FROID<br>COURGETTES<br>D'UZEL                 | ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>POMMES VAPEUR<br>D'UZEL   |
| KIWI                                                           | NECTARINE                                                   | PÊCHE                                                                | 2 GAUFRETTES<br>VANILLE                                       | FRAISES                                                  |
| LUNDI<br>06 Juillet 2026                                       | MARDI<br>07 Juillet 2026                                    | MERCREDI<br>08 Juillet 2026                                          | JEUDI<br>09 Juillet 2026                                      | VENDREDI<br>10 Juillet 2026                              |
| BETTERAVES ROUGES                                              | SALADE<br>DE<br>TOMATES                                     | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>AU CITRON                               | CONCOMBRE<br>D'UZEL<br>A LA MENTHE                            | SALADE DE BLÉ<br>A<br>LA PROVENÇALE                      |
| ESCALOPE DE DINDE<br>AU JUS<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS    | STEAK HACHÉ<br>AU JUS<br>PENNES                             | PAUPIETTE<br>DE<br>LAPIN<br>BROCOLIS                                 | ÉMINCÉ DE BŒUF<br>A<br>LA TOMATE<br>FRITES & KETCHUP          | FILET<br>DEPOULET<br>CAROTTES PERSILLÉES                 |
| POMME                                                          | COMPOTE<br>POMME MIRABELLE<br>HVE                           | NECTARINE                                                            | 2 GAUFRETTES<br>CHOCOLAT                                      | PÊCHE                                                    |

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (Lc) sans viande

| LUNDI<br>15 Juin 2026                                          | MARDI<br>16 Juin 2026                              | MERCREDI<br>17 Juin 2026                                | JEUDI<br>18 Juin 2026                                            | VENDREDI<br>19 Juin 2026                                              |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| SALADE<br>DE<br>POMMES DE TERRE                                | CROISILLON EMMENTAL                                | SALADE PROVENÇALE<br>D'UZEL                             | CŒUR<br>DE SCAROLE                                               | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                                               |
| PAVÉ VÉGÉTAL<br>AU JUS<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES        | CROC TOFU PROVENÇALE<br>BIO<br>RATATOUILLE NIÇOISE | OMELETTE<br>SEMOULE BIO                                 | CHIPOLATAS VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES<br>D'UZEL    | FILET DE COLIN<br>AUX OLIVES<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS           |
| EMMENTAL BIO                                                   | FONDU CROCLAIT BIO                                 | TOMME GRISE                                             | CANCOILLOTTE IGP<br>A L'AIL                                      | 1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO                                             |
| NECTARINE                                                      | YAOURT DE MAMIROLLE<br>A LA FRAISE                 | QUARTIERS DE POMMES<br>SAUCE CARAMEL                    | ŒUF A LA NEIGE                                                   | ABRICOTS                                                              |
| LUNDI<br>22 Juin 2026                                          | MARDI<br>23 Juin 2026                              | MERCREDI<br>24 Juin 2026                                | JEUDI<br>25 Juin 2026                                            | VENDREDI<br>26 Juin 2026                                              |
|                                                                | CHOU ROUGE D'UZEL<br>EN SALADE                     | SALADE ICEBERG                                          | TABOULÉ D'UZEL                                                   | SALADE COLESLAW<br>D'UZEL                                             |
| BETTERAVES ROUGES                                              | POISSON PANÉ<br>CITRON<br>BROCOLIS                 | COQUILLETES BIO<br>AU<br>CURRY<br>&<br>SOJA BIO         | GALETTE<br>CHÈVRE TOMATE<br>COURGETTES<br>D'UZEL                 | CHILI D'UZEL<br>AU SOJA BIO<br>RIZ D'ACCOMPAGNEMENT                   |
| OMELETTE<br>PURÉE                                              | CAMEMBERT BIO<br>PORTION                           | FRAIDOU                                                 | COMTÉ DE CLÉRON                                                  | CHEDDAR FUMÉ                                                          |
| GOUDA BIO                                                      | PANNA COTTA<br>DE MAMIROLLE<br>A LA VANILLE        | COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE                              | ABRICOTS                                                         | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE<br>D'UZEL<br>AUX POMMES<br>ET AU SIROP D'ÉRABLE |
| PÊCHE                                                          |                                                    |                                                         |                                                                  |                                                                       |
| LUNDI<br>29 Juin 2026                                          | MARDI<br>30 Juin 2026                              | MERCREDI<br>01 Juillet 2026                             | JEUDI<br>02 Juillet 2026                                         | VENDREDI<br>03 Juillet 2026                                           |
| SALADE<br>DE<br>POMMES DE TERRE                                | CONCOMBRE<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE                 | BETTERAVES ROUGES                                       | MELON                                                            | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE                                                 |
| GALETTE ÉPEAUTRE<br>LÉGUMES BIO<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS | FILET DE HOKI<br>SAUCE CITRON<br>POMMES PERSILLÉES | OMELETTE<br>PETITS POIS BIO<br>A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL | FILET DE HOKI FROID<br>MAYONNAISE<br>TARTARE<br>DE<br>COURGETTES | LASAGNES<br>AUX<br>LÉGUMES                                            |
| BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON                               | YAOURT DE MAMIROLLE BIO<br>SUCRÉ                   | COMTÉ DE CLÉRON                                         | CANCOILLOTTE IGP                                                 | 1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO                                             |
| CRÈME DESSERT<br>VANILLE                                       | NECTARINE                                          | PÊCHE                                                   | TARTE D'UZEL<br>AUX<br>ABRICOTS                                  | FRAISES                                                               |
| LUNDI<br>06 Juillet 2026                                       | MARDI<br>07 Juillet 2026                           | MERCREDI<br>08 Juillet 2026                             | JEUDI<br>09 Juillet 2026                                         | VENDREDI<br>10 Juillet 2026                                           |
| CRÊPE<br>AU FROMAGE                                            | SALADE<br>DE<br>TOMATES                            | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>AU CITRON                  | CONCOMBRE<br>D'UZEL<br>A LA MENTHE                               | SALADE DE BLÉ<br>A<br>LA PROVENÇALE                                   |
| FILET DE HOKI<br>SAUCE AURORE<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS  | PENNES<br>SAUCE FROMAGÈRE<br>D'UZEL                | SAUMON A L'OSEILLE<br>BROCOLIS                          | PAVÉ VÉGÉTAL<br>AU JUS<br>FRITES & KETCHUP                       | QUENELLES<br>SAUCE AURORE<br>CAROTTES PERSILLÉES                      |
| KIRI BIO                                                       | RONDELÉ BIO                                        | SAINT MÔRET BIO                                         | TOMME BIO DE CLÉRON                                              | YAOURT NATURE BIO<br>SUCRÉ                                            |
| POMME                                                          | COMPOTE<br>POMME MIRABELLE HVE                     | LIÉGEOIS<br>VANILLE/CARAMEL                             | PALET BRETON<br>D'UZEL                                           | PÊCHE                                                                 |

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.

Edition du 20-05-2026



## Menus S25 à S28 du 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026

### Primaire (N) 5 composants

| LUNDI<br>15 Juin 2026                                                                                                                                                                                | MARDI<br>16 Juin 2026                                                                                                                                              | MERCREDI<br>17 Juin 2026                                                                                                                          | JEUDI<br>18 Juin 2026                                                                                                                                   | VENDREDI<br>19 Juin 2026                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br>PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES<br><br>EMMENTAL BIO<br><br>NECTARINE                                                  | CROISILLON EMMENTAL<br><br>FILET DE POULET<br>AUX OIGNONS<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br><br>FONDU CROCLAIT BIO<br><br>YAOURT<br>DE MAMIROLLE<br>A LA FRAISE            | SALADE PROVENÇALE<br>D'UZEL<br><br>BOULETTES DE BŒUF<br>A LA TOMATE<br>SEMOULE BIO<br><br>TOMME GRISE<br><br>QUARTIERS DE POMMES<br>SAUCE CARAMEL | CŒUR<br>DE SCAROLE<br><br>SAUCISSE DE MORTEAU IGP<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES<br>D'UZEL<br><br>CANCOILLOTTE IGP<br>A L'AIL<br><br>ŒUF A LA NEIGE     | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL<br><br>FILET DE COLIN<br>AUX OLIVES<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS<br><br>1 PETIT NOVA FRUIT BIO<br><br>ABRICOTS                                                                                                                            |
| LUNDI<br>22 Juin 2026                                                                                                                                                                                | MARDI<br>23 Juin 2026                                                                                                                                              | MERCREDI<br>24 Juin 2026                                                                                                                          | JEUDI<br>25 Juin 2026                                                                                                                                   | Vendredi 26 Juillet 2026                                                                                                                                                                                                                                            |
| BETTERAVES ROUGES<br><br>JAMBON GRILL<br>A<br>L'ÉCHALOTE<br>PURÉE<br><br>GOUDA BIO<br><br>PÊCHE                                                                                                      | CHOU ROUGE<br>D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>POISSON PANÉ<br>CITRON<br>BROCOLIS<br><br>CAMEMBERT BIO<br>PORTION<br><br>PANNA COTTA<br>DE MAMIROLLE<br>A LA VANILLE     | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE ICEBERG<br><br>COQUILLETTES BIO<br>AU CURRY<br>& SOJA BIO<br><br>FRAIDOU<br><br>COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE       | TABOULÉ D'UZEL<br><br>ÉMINCÉ DE BŒUF<br>AUX<br>CHAMPIGNONS<br>COURGETTES<br>D'UZEL<br><br>COMTÉ<br>DE CLÉRON<br><br>ABRICOTS                            | <div><div>FIFA WORLD CUP<br/>UNITED STATES   CANADA   MEXICO</div><div>Salade Coleslaw<br/>D'UZEL<br/>Chili con Carné D'UZEL<br/>Riz d'accompagnement<br/>Cheddar fumé<br/>Gâteau d'Anniversaire<br/>D'UZEL<br/>aux Pommes<br/>et<br/>au Sirop d'Érable</div></div> |
| LUNDI<br>29 Juin 2026                                                                                                                                                                                | MARDI<br>30 Juin 2026                                                                                                                                              | MERCREDI<br>01 Juillet 2026                                                                                                                       | JEUDI<br>02 Juillet 2026                                                                                                                                | VENDREDI<br>03 Juillet 2026                                                                                                                                                                                                                                         |
| <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br><br>GALETTE ÉPEAUTRE<br>LÉGUMES BIO<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS<br><br>BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON<br><br>CRÈME DESSERT<br>VANILLE | PÂTÉ EN CROÛTE<br>DE VOLAILLE<br>&<br>CORNICHON<br><br>FILET DE HOKI<br>SAUCE CITRON<br>POMMES PERSILLÉES<br><br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO<br>SUCRÉ<br><br>NECTARINE | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL<br><br>BŒUF BRAISÉ<br>AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A L'ÉCHALOTE & PERSIL<br><br>COMTÉ<br>DE CLÉRON<br><br>PÊCHE         | MELON<br><br>JAMBON BLANC<br>FROID<br>TARTARE DE COURGETTES<br><br>CANCOILLOTTE IGP<br><br>TARTE D'UZEL<br>AUX<br>ABRICOTS                              | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE<br><br>LASAGNES<br>DE<br>BŒUF<br><br>1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO<br><br>FRAISES                                                                                                                                                                 |
| LUNDI<br>06 Juillet 2026                                                                                                                                                                             | MARDI<br>07 Juillet 2026                                                                                                                                           | MERCREDI<br>08 Juillet 2026                                                                                                                       | JEUDI<br>09 Juillet 2026                                                                                                                                | VENDREDI<br>10 Juillet 2026                                                                                                                                                                                                                                         |
| CRÊPE<br>AU FROMAGE<br><br>ESCALOPE<br>A<br>LA CRÈME<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS<br><br>KIRI BIO<br><br>POMME                                                                                    | SALADE<br>DE<br>TOMATES<br><br>PENNES CARBONARA<br>D'UZEL<br><br>RONDELÉ BIO<br><br>COMPOTE<br>POMME MIRABELLE<br>HVE                                              | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>AU CITRON<br><br>SAUMON A L'OSEILLE<br>BROCOLIS<br><br>SAINT MÔRET BIO<br><br>LIÉGEOIS<br>VANILLE/CARAMEL            | CONCOMBRE<br>D'UZEL<br>A LA MENTHE<br><br>ÉMINCÉ DE BŒUF<br>A LA TOMATE<br>FRITES & KETCHUP<br><br>TOMME BIO<br>DE CLÉRON<br><br>PALET BRETON<br>D'UZEL | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE DE BLÉ<br>A LA PROVENÇALE<br><br>QUENELLES<br>SAUCE AURORE<br>CAROTTES PERSILLÉES<br><br>YAOURT NATURE BIO<br>SUCRÉ<br><br>PÊCHE                                                                                                   |

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026

### Primaire (Na) sans porc

| LUNDI<br>15 Juin 2026                                                                                                                                                                                | MARDI<br>16 Juin 2026                                                                                                                                              | MERCREDI<br>17 Juin 2026                                                                                                                          | JEUDI<br>18 Juin 2026                                                                                                                                   | VENDREDI<br>19 Juin 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br>PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS<br>CAROTTES D'UZEL<br>PERSILLÉES<br><br>EMMENTAL BIO<br><br>NECTARINE                                                  | CROISSILLON EMMENTAL<br><br>FILET DE POULET<br>AUX OIGNONS<br>RATATOUILLE NIÇOISE<br><br>FONDU CROCLAIT BIO<br><br>YAOURT<br>DE MAMIROLLE<br>A LA FRAISE           | SALADE PROVENÇALE<br>D'UZEL<br><br>BOULETTES DE BŒUF<br>A LA TOMATE<br>SEMOULE BIO<br><br>TOMME GRISE<br><br>QUARTIERS DE POMMES<br>SAUCE CARAMEL | CŒUR<br>DE SCAROLE<br><br>CHIPOLATAS VÉGÉTALES<br>AU JUS<br>POMMES PERSILLÉES<br>D'UZEL<br><br>CANCOILLOTTE IGP<br>A L'AIL<br><br>ŒUF A LA NEIGE        | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL<br><br>FILET DE COLIN<br>AUX OLIVES<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS<br><br>1 PETIT NOVA FRUIT BIO<br><br>ABRICOTS                                                                                                                                                                                                              |
| LUNDI<br>22 Juin 2026                                                                                                                                                                                | MARDI<br>23 Juin 2026                                                                                                                                              | MERCREDI<br>24 Juin 2026                                                                                                                          | JEUDI<br>25 Juin 2026                                                                                                                                   | <div><div>FIFA WORLD CUP</div><div>UNITED STATES   CANADA   MEXICO</div><div>Vendredi 26 Juillet 2026</div><div><div>Salade Coleslaw<br/>D'UZEL</div><div>Chili con Carné D'UZEL</div><div>Riz d'accompagnement</div><div>Cheddar fumé</div><div>Gâteau d'Anniversaire<br/>D'UZEL</div><div>aux Pommes<br/>et<br/>au Sirop d'Érable</div></div></div> |
| BETTERAVES ROUGES<br><br>FILET DE POULET<br>A<br>LA TOMATE<br>PURÉE<br><br>GOUDA BIO<br><br>PÊCHE                                                                                                    | CHOU ROUGE<br>D'UZEL<br>EN SALADE<br><br>POISSON PANÉ<br>CITRON<br>BROCOLIS<br><br>CAMEMBERT BIO<br>PORTION<br><br>PANNA COTTA<br>DE MAMIROLLE<br>A LA VANILLE     | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE ICEBERG<br><br>COQUILLETTES BIO<br>AU CURRY<br>& SOJA BIO<br><br>FRAIDOU<br><br>COMPOTE<br>POMME FRAMBOISE       | TABOULÉ D'UZEL<br><br>ÉMINCÉ DE BŒUF<br>AUX<br>CHAMPIGNONS<br>COURGETTES D'UZEL<br><br>COMTÉ<br>DE CLÉRON<br><br>ABRICOTS                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| LUNDI<br>29 Juin 2026                                                                                                                                                                                | MARDI<br>30 Juin 2026                                                                                                                                              | MERCREDI<br>01 Juillet 2026                                                                                                                       | JEUDI<br>02 Juillet 2026                                                                                                                                | VENDREDI<br>03 Juillet 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br><br>GALETTE ÉPEAUTRE<br>LÉGUMES BIO<br>HARICOTS VERTS<br>PERSILLÉS<br><br>BLEUET DES PRAIRIES<br>DE CLÉRON<br><br>CRÈME DESSERT<br>VANILLE | PÂTÉ EN CROÛTE<br>DE VOLAILLE<br>&<br>CORNICHON<br><br>FILET DE HOKI<br>SAUCE CITRON<br>POMMES PERSILLÉES<br><br>YAOURT DE MAMIROLLE BIO<br>SUCRÉ<br><br>NECTARINE | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL<br><br>BŒUF BRAISÉ<br>AU JUS<br>PETITS POIS BIO<br>A<br>L'ÉCHALOTE & PERSIL<br><br>COMTÉ<br>DE CLÉRON<br><br>PÊCHE      | MELON<br><br>JAMBON DE VOLAILLE<br>FROID<br>TARTARE<br>DE<br>COURGETTES<br><br>CANCOILLOTTE IGP<br><br>TARTE D'UZEL<br>AUX<br>ABRICOTS                  | CŒUR<br>DE<br>SCAROLE<br><br>LASAGNES<br>DE<br>BŒUF<br><br>1 PETIT NOVA FRUIT<br>BIO<br><br>FRAISES                                                                                                                                                                                                                                                   |
| LUNDI<br>06 Juillet 2026                                                                                                                                                                             | MARDI<br>07 Juillet 2026                                                                                                                                           | MERCREDI<br>08 Juillet 2026                                                                                                                       | JEUDI<br>09 Juillet 2026                                                                                                                                | VENDREDI<br>10 Juillet 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| CRÊPE<br>AU FROMAGE<br><br>ESCALOPE<br>A<br>LA CRÈME<br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS<br><br>KIRI BIO<br><br>POMME                                                                                    | SALADE<br>DE<br>TOMATES<br><br>PENNES<br>SAUCE FROMAGÈRE<br>D'UZEL<br><br>RONDELÉ BIO<br><br>COMPOTE<br>POMME MIRABELLE<br>HVE                                     | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>AU CITRON<br><br>SAUMON A L'OSEILLE<br>BROCOLIS<br><br>SAINT MÔRET BIO<br><br>LIÉGEOIS<br>VANILLE/CARAMEL            | CONCOMBRE<br>D'UZEL<br>A LA MENTHE<br><br>ÉMINCÉ DE BŒUF<br>A LA TOMATE<br>FRITES & KETCHUP<br><br>TOMME BIO<br>DE CLÉRON<br><br>PALET BRETON<br>D'UZEL | <i>Menu Végétarien</i><br>SALADE DE BLÉ<br>A LA PROVENÇALE<br><br>QUENELLES<br>SAUCE AURORE<br>CAROTTES PERSILLÉES<br><br>YAOURT NATURE BIO<br>SUCRÉ<br><br>PÊCHE                                                                                                                                                                                     |

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire été (Ne)

| <b>LUNDI</b><br><b>15 Juin 2026</b>       | <b>MARDI</b><br><b>16 Juin 2026</b>      | <b>MERCREDI</b><br><b>17 Juin 2026</b>    | <b>JEUDI</b><br><b>18 Juin 2026</b>    | <b>VENDREDI</b><br><b>19 Juin 2026</b>    |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|
| TABOULÉ D'UZEL                            | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                  | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                 | LENTILLES VINAIGRETTE                  | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE  |
| ÉMINCÉ DE POULET                          | ROSBEEF FROID<br>MAYONNAISE              | ŒUFS DURS<br>VINAIGRETTE                  | SAUCISSE MONTBÉLIARD<br>IGP FROIDE     | FILET DE POULET<br>KETCHUP                |
| GAILLARDISE FRAISE                        | MADÉLON<br>AUX PÉPITES DE CHOCOLAT       | CHIPS                                     | PETITS BEURRE                          | CHIPS                                     |
| MINI CABRETTE                             | FRAIDOU                                  | FONDU CARRÉ                               | PETIT MOULÉ NATURE                     | RONDELÉ AUX NOIX                          |
| PURÉE<br>POMME PÊCHE<br>BIO               | CRÈME DESSERT VANILLE                    | YAOURT AROMATISÉ                          | COMPOTE DE POMMES<br>BIO               | MOUSSE CHOCOLAT                           |
| <b>LUNDI</b><br><b>22 Juin 2026</b>       | <b>MARDI</b><br><b>23 Juin 2026</b>      | <b>MERCREDI</b><br><b>24 Juin 2026</b>    | <b>JEUDI</b><br><b>25 Juin 2026</b>    | <b>VENDREDI</b><br><b>26 Juin 2026</b>    |
| SALADE<br>DE<br>POMMES DE TERRE<br>D'UZEL | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE       | TABOULÉ D'UZEL                            | SALADE DE RIZ<br>D'UZEL                | SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                 |
| FILET DE COLIN<br>FROID<br>MAYONNAISE     | JAMBON BLANC                             | ÉMINCÉ DE POULET                          | ROSBEEF FROID<br>MAYONNAISE            | ŒUFS DURS<br>VINAIGRETTE                  |
| GALETTE BRETONNE                          | CHIPS                                    | GAILLARDISE FRAISE                        | MADÉLON<br>AUX PÉPITES DE CHOCOLAT     | CHIPS                                     |
| VACHE QUI RIT                             | PETIT MOULÉ<br>AIL & FINES HERBES        | MINI CABRETTE                             | FRAIDOU                                | FONDU CARRÉ                               |
| PURÉE<br>POMME POIRE<br>BIO               | FLAN NAPPÉ                               | PURÉE<br>POMME PÊCHE<br>BIO               | CRÈME DESSERT<br>VANILLE               | YAOURT AROMATISÉ                          |
| <b>LUNDI</b><br><b>29 Juin 2026</b>       | <b>MARDI</b><br><b>30 Juin 2026</b>      | <b>MERCREDI</b><br><b>01 Juillet 2026</b> | <b>JEUDI</b><br><b>02 Juillet 2026</b> | <b>VENDREDI</b><br><b>03 Juillet 2026</b> |
| LENTILLES<br>VINAIGRETTE                  | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE | SALADE<br>DE<br>POMMES DE TERRE D'UZEL    | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE     | TABOULÉ D'UZEL                            |
| SAUCISSE MONTBÉLIARD<br>IGP FROIDE        | FILET DE POULET<br>KETCHUP               | FILET DE COLIN<br>FROID<br>MAYONNAISE     | JAMBON BLANC                           | ÉMINCÉ DE POULET                          |
| PETITS BEURRE                             | CHIPS                                    | GALETTE BRETONNE                          | CHIPS                                  | GAILLARDISE FRAISE                        |
| PETIT MOULÉ NATURE                        | RONDELÉ AUX NOIX                         | VACHE QUI RIT                             | PETIT MOULÉ<br>AIL & FINES HERBES      | MINI CABRETTE                             |
| COMPOTE DE POMMES<br>BIO                  | MOUSSE CHOCOLAT                          | PURÉE<br>POMME POIRE<br>BIO               | FLAN NAPPÉ                             | PURÉE<br>POMME PÊCHE<br>BIO               |
| <b>LUNDI</b><br><b>06 Juillet 2026</b>    | <b>MARDI</b><br><b>07 Juillet 2026</b>   | <b>MERCREDI</b><br><b>08 Juillet 2026</b> | <b>JEUDI</b><br><b>09 Juillet 2026</b> | <b>VENDREDI</b><br><b>10 Juillet 2026</b> |
| SALADE DE PÂTES<br>D'UZEL                 | LENTILLES VINAIGRETTE                    | CAROTTES RÂPÉES<br>D'UZEL<br>VINAIGRETTE  | SALADE<br>DE POMMES DE TERRE<br>D'UZEL | MACÉDOINE DE LÉGUMES<br>MAYONNAISE        |
| ŒUFS DURS<br>VINAIGRETTE                  | SAUCISSE MONTBÉLIARD<br>IGP FROIDE       | FILET DE POULET<br>KETCHUP                | FILET DE COLIN FROID<br>MAYONNAISE     | JAMBON BLANC                              |
| CHIPS                                     | PETITS BEURRE                            | CHIPS                                     | GALETTE BRETONNE                       | CHIPS                                     |
| FONDU CARRÉ                               | PETIT MOULÉ NATURE                       | RONDELÉ AUX NOIX                          | VACHE QUI RIT                          | PETIT MOULÉ<br>AIL & FINES HERBES         |
| YAOURT AROMATISÉ                          | COMPOTE DE POMMES<br>BIO                 | MOUSSE CHOCOLAT                           | PURÉE<br>POMME POIRE<br>BIO            | FLAN NAPPÉ                                |

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026

### Primaire été sans porc (Nea)

| <b>LUNDI</b><br>15 Juin 2026     | <b>MARDI</b><br>16 Juin 2026       | <b>MERCREDI</b><br>17 Juin 2026    | <b>JEUDI</b><br>18 Juin 2026     | <b>VENDREDI</b><br>19 Juin 2026    |
|----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| TABOULÉ D'UZEL                   | SALADE DE RIZ D'UZEL               | SALADE DE PÂTES D'UZEL             | LENTILLES VINAIGRETTE            | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE |
| ÉMINCÉ DE POULET                 | ROSBEEF FROID MAYONNAISE           | ŒUFS DURS VINAIGRETTE CHIPS        | CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE       | FILET DE POULET KETCHUP            |
| GAILLARDISE FRAISE               | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT    | FONDU CARRÉ                        | PETITS BEURRE                    | CHIPS                              |
| MINI CABRETTE                    | FRAIDOU                            | YAOURT AROMATISÉ                   | PETIT MOULÉ NATURE               | RONDELÉ AUX NOIX                   |
| PURÉE POMME PÊCHE BIO            | CRÈME DESSERT VANILLE              |                                    | COMPOTE DE POMMES BIO            | MOUSSE CHOCOLAT                    |
| <b>LUNDI</b><br>22 Juin 2026     | <b>MARDI</b><br>23 Juin 2026       | <b>MERCREDI</b><br>24 Juin 2026    | <b>JEUDI</b><br>25 Juin 2026     | <b>VENDREDI</b><br>26 Juin 2026    |
| SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE    | TABOULÉ D'UZEL                     | SALADE DE RIZ D'UZEL             | SALADE DE PÂTES D'UZEL             |
| FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE  | JAMBON DE VOLAILLE CHIPS           | ÉMINCÉ DE POULET                   | ROSBEEF FROID MAYONNAISE         | ŒUFS DURS VINAIGRETTE              |
| GALETTE BRETONNE VACHE QUI RIT   | PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES     | GAILLARDISE FRAISE                 | MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT  | CHIPS                              |
| PURÉE POMME POIRE BIO            | FLAN NAPPÉ                         | MINI CABRETTE                      | FRAIDOU                          | FONDU CARRÉ                        |
|                                  |                                    | PURÉE POMME PÊCHE BIO              | CRÈME DESSERT VANILLE            | YAOURT AROMATISÉ                   |
| <b>LUNDI</b><br>29 Juin 2026     | <b>MARDI</b><br>30 Juin 2026       | <b>MERCREDI</b><br>01 Juillet 2026 | <b>JEUDI</b><br>02 Juillet 2026  | <b>VENDREDI</b><br>03 Juillet 2026 |
| LENTILLES VINAIGRETTE            | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE | SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL   | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  | TABOULÉ D'UZEL                     |
| CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE       | FILET DE POULET KETCHUP            | FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE    | JAMBON DE VOLAILLE CHIPS         | ÉMINCÉ DE POULET                   |
| PETITS BEURRE                    | CHIPS                              | GALETTE BRETONNE                   | PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES   | GAILLARDISE FRAISE                 |
| PETIT MOULÉ NATURE               | RONDELÉ AUX NOIX                   | VACHE QUI RIT                      | FLAN NAPPÉ                       | MINI CABRETTE                      |
| COMPOTE DE POMMES BIO            | MOUSSE CHOCOLAT                    | PURÉE POMME POIRE BIO              |                                  | PURÉE POMME PÊCHE BIO              |
| <b>LUNDI</b><br>06 Juillet 2026  | <b>MARDI</b><br>07 Juillet 2026    | <b>MERCREDI</b><br>08 Juillet 2026 | <b>JEUDI</b><br>09 Juillet 2026  | <b>VENDREDI</b><br>10 Juillet 2026 |
| SALADE DE PÂTES D'UZEL           | LENTILLES VINAIGRETTE              | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE | SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE    |
| ŒUFS DURS VINAIGRETTE            | CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE         | FILET DE POULET KETCHUP            | FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE  | JAMBON DE VOLAILLE CHIPS           |
| CHIPS                            | PETITS BEURRE                      | CHIPS                              | GALETTE BRETONNE                 | PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES     |
| FONDU CARRÉ                      | PETIT MOULÉ NATURE                 | RONDELÉ AUX NOIX                   | VACHE QUI RIT                    | FLAN NAPPÉ                         |
| YAOURT AROMATISÉ                 | COMPOTE DE POMMES BIO              | MOUSSE CHOCOLAT                    | PURÉE POMME POIRE 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 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.