



Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENDREDI 22 Mai 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ITALIENNE D'UZEL BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE	SALADE DE PÂTES D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL	SALADE PANACHÉE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BLÉ BANANE BIO
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES KIWI	FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO	POMME	
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	VENDREDI 29 Mai 2026
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE GRECQUE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS	JAMBON GRILL AU JUS MARMITE DE LÉGUMES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	ÉMINCÉ DE PORC AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	PÊCHE	2 GAUFRETTES VANILLE	FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	JEUDI 04 Juin 2026	VENDREDI 05 Juin 2026
SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE DE TOMATES	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
PÊCHE BIO	KIWI	ABRICOTS	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	ABRICOTS
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS POMMES PERSILLÉES	COLOMBO DE PORC HARICOTS COCOS AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN COURGETTES D'UZEL
PÊCHE	KIWI	ABRICOTS	FRAISES	POMME 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.



Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	 VENDREDI 22 Mai 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE PANACHÉE
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAMOUSSAS DE LÉGUMES HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SAUMON A L'OSEILLE SEMOULE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	 VENDREDI 29 Mai 2026
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE GRECQUE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ŒUFS DURS BÉCHAMEL GNOCCHIS	QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES	GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS
FROMAGE BLANC VANILLE	CAMEMBERT	SAINT MÔRET BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	PÊCHE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	JEUDI 04 Juin 2026	 VENDREDI 05 Juin 2026
SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE DE TOMATES	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POTATO BURGER D'UZEL VÉGÉTARIEN A LA TOMME BIO	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
VELOUTÉ NATURE	COULOMMIERS	TOMME BIO DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	FONDU CARRÉ
PÊCHE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ABRICOTS	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	 VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
GALETTE CHÈVRE TOMATE CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	FILET DE COLIN A LA CRÈME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ŒUFS DURS BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES	SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
PÊCHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	YAOURT AROMATISÉ	POMME 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.

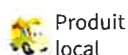
Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire (N) 5 composants

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENDREDI 22 Mai 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE ITALIENNE D'UZEL BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE PANACHÉE RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ COOKIE D'UZEL	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE BIO
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	VENDREDI 29 Mai 2026
<i>Menu Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES	SALADE GRECQUE D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	TABOULÉ D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS
FROMAGE BLANC VANILLE POMME	CAMEMBERT COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SAINT MÔRET BIO PÊCHE	COMTÉ BIO DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	JEUDI 04 Juin 2026 Menu des enfants <input checked="" type="checkbox"/> CŒUR DE SCAROLE <input checked="" type="checkbox"/> POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO <input checked="" type="checkbox"/> CANCOILLOTTE IGP A L'AIL <input checked="" type="checkbox"/> BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	VENDREDI 05 Juin 2026
<i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE VELOUTÉ NATURE PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES COULOMMIERS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS TOMME BIO DE CLÉRON ABRICOTS		COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE OLIVIER NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME MINI CABRETTE BIO PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE POMMES PERSILLÉES COMTÉ BIO DE CLÉRON ABRICOTS	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS RONDELÉ BIO YAOURT AROMATISÉ	<i>Menu Vegetarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON POMME 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.





Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENDREDI 22 Mai 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE
PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	VENDREDI 29 Mai 2026
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE GRECQUE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS	QUENELLES SAUCE MORNAVY MARMITE DE LÉGUMES	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS
FROMAGE BLANC VANILLE	CAMEMBERT	SAINT MÔRET BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	PÊCHE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	<p style="text-align: center;">JEUDI 04 Juin 2026</p> <p style="text-align: center;">Menu des enfants</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> CŒUR DE SCAROLE <input checked="" type="checkbox"/> POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO <input checked="" type="checkbox"/> CANCOILLOTTE IGP A L'AIL <input checked="" type="checkbox"/> BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT 	VENDREDI 05 Juin 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE DE TOMATES	LENTILLES EN SALADE		COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
VELOUTÉ NATURE	COULOMMIERS	TOMME BIO DE CLÉRON		FONDU CARRÉ
PÊCHE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	ABRICOTS		FLAN NAPPÉ
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ŒUFS DURS BÉCHAMEL	SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
PÊCHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	YAOURT AROMATISÉ	POMME 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.



Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire été (Ne)

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENDREDI 22 Mai 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	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	VENDREDI 29 Mai 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 BLANC	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	JEUDI 04 Juin 2026	VENDREDI 05 Juin 2026
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID 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 AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 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	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE 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 S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENDREDI 22 Mai 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	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	VENDREDI 29 Mai 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	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	JEUDI 04 Juin 2026	VENDREDI 05 Juin 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	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 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	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE 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.