



## 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  VACHE QUI RIT BIO 🍌	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  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🍌 🍌
CHANTENEIGE BIO  CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP 🍌  POMME 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  FROMAGE BLANC VANILLE  POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS  CAMEMBERT  COMPOTE 🍌 POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER  QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES  SAINT MÔRET BIO  PÊCHE	SALADE GRECQUE D'UZEL  ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL 🍴 PERSILLÉES  COMTÉ BIO 🍌 DE CLÉRON  🍰 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL  CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 🍴  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>JEUDI 04 Juin 2026</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Menu des enfants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> CŒUR DE SCAROLE</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> CANCOILLOTTE IGP 🍌 A L'AIL</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> BROWNIE D'UZEL 🍪 TOUT CHOCOLAT</li> </ul> </div>	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 & CORNICION  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.

