



Menus S25 à S28 du 16 Juin au 11 Juillet 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CROCLAIT BIO	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE	Menu des enfants <input checked="" type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON <input checked="" type="checkbox"/> CHEESEBURGER CHIPS <input checked="" type="checkbox"/> BRICKETTE LAIT CHOCOLAT <input checked="" type="checkbox"/> CHOCKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOUILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
LUNDI 23 Juin 2025	MARDI 24 Juin 2025	MERCREDI 25 Juin 2025	JEUDI 26 Juin 2025	VENDREDI 27 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS DE FRANCHE COMté AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈvre DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	Menu Végétarien SALADE ICEBERG PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC SUCRÉ SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENçAL SEMOULE BIO FRAIDOU ABRICOTS	RADIS BEURRE FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PÂTES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
LUNDI 30 Juin 2025	MARDI 01 Juillet 2025	MERCREDI 02 Juillet 2025	JEUDI 03 Juillet 2025	VENDREDI 04 Juillet 2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PÂTES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON	Menu Végétarien MELON GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CŒUR DE SCAROLE LASAGNES DE BŒUF CANCOUILLOTTE IGP
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOS AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	SALADE DE TOMATES RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP PETIT LOUIS YAOURT NATURE SUCRÉ ÉCLAIR VANILLE PÊCHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENçALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICaine CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON BANANE

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.



Produit local



Légumes Frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC COEUR



HVE



CERTIFICATION INTERNATIONALE NIVEAU 2



Nouvelle recette