



## Menus S25 à S28 du 20 Juin au 15 Juillet 2022

### Primaire (N) 5 composants

LUNDI 20 Juin 2022	MARDI 21 Juin 2022	MERCREDI 22 Juin 2022	JEUDI 23 Juin 2022	VENDREDI 24 Juin 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL 🍴🌱	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES 🌱	RADIS BEURRE	SALADE DE TOMATES 🍴🌱 & MAÏS	CRÊPE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS 🍴	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ROSBEUF FROID & MOUTARDE	COUSCOUS MERGUEZ 🍴	CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL
RIZ BIO		LENTILLES EN SALADE	SEMOULE DU COUSCOUS	
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON 🍴🌱	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	PETIT NOVA FRUIT BIO
COMPOTE DE PÊCHES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	SALADE DE FRUITS	CERISES
LUNDI 27 Juin 2022	MARDI 28 Juin 2022	MERCREDI 29 Juin 2022	JEUDI 30 Juin 2022	VENDREDI 1 <sup>er</sup> Juillet 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL 🍴🌱	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE 🍴🌱	ROSETTE DE LYON & CORNICION	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES 🍴🌱
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE	CHIPOLATAS 🍴	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE POULET	TORTILLA OIGNONS CAROTTES BIO PERSILLÉES	CHEESEBURGER CHIPS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE		BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🍴🌱	
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 🍴🌱	VACHE QUI RIT BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL 🍴	COMPOTE DE POMMES BIO
ÉCLAIR CHOCOLAT	PÊCHE	ABRICOTS	AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE 🍴	
LUNDI 04 Juillet 2022	MARDI 05 Juillet 2022	MERCREDI 06 Juillet 2022	JEUDI 07 Juillet 2022	VENDREDI 08 Juillet 2022
RADIS BEURRE	SALAMI	<i>Menu Végétarien</i>	COURGETTES 🍴🌱 & CAROTTES RAPÉES 🍴🌱	SALADE AUX PÂTES BIO
OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO	FILET DE HOKI AUX OLIVES	COEUR DE SCAROLE	D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GNOCCHIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETES	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL 🍴🌱
TOMME BIO 🍴🌱 DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE 🍴🌱	COMTÉ DE CLÉRON 🍴🌱	FONDU CROCLAIT
MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	NECTARINE	COOKIE D'UZEL 🍴	FROMAGE BLANC VANILLE
LUNDI 11 Juillet 2022	MARDI 12 Juillet 2022	MERCREDI 13 Juillet 2022	JEUDI 14 Juillet 2022	VENDREDI 15 Juillet 2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE 🍴🌱	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	<i>Menu Végétarien</i>	SALADE PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS 🍴	SAUTÉ DE PORC 🍴	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES 🍴	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
PENNES RIGATÉ BIO		COURGETTES & CAROTTES D'UZEL 🍴🌱	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	MINI CABRETTE BIO
MAMIROLLE 🍴🌱	CARRÉ FRAIS BIO	AIL & FINES HERBES	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🍴🌱	YAOURT AROMATISÉ	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS
		TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE 🍴🌱	ABRICOTS	

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  
CŒUR



HVE

Edition du 11-05-2022



## Menus S25 à S28 du 20 Juin au 15 Juillet 2022

### Primaire (Na) sans porc

LUNDI 20 Juin 2022	MARDI 21 Juin 2022	MERCREDI 22 Juin 2022	JEUDI 23 Juin 2022	VENDREDI 24 Juin 2022
SALADE COLESRAW D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	RADIS BEURRE	SALADE DE TOMATES & MAÏS	CRÊPE AU FROMAGE
STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BIO	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ROSBEEF FROID & MOUTARDE LENTILLES EN SALADE	COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS	CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	PETIT NOVA FRUIT BIO
COMPOTE DE PÊCHES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	SALADE DE FRUITS	CERISES
LUNDI 27 Juin 2022	MARDI 28 Juin 2022	MERCREDI 29 Juin 2022	JEUDI 30 Juin 2022	VENDREDI 1 <sup>er</sup> Juillet 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE POULET	TORTILLA OIGNONS CAROTTES BIO PERSILLÉES	CHEESEBURGER CHIPS
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	COMPOTE DE POMMES BIO
ÉCLAIR CHOCOLAT	PÊCHE	ABRICOTS		
LUNDI 04 Juillet 2022	MARDI 05 Juillet 2022	MERCREDI 06 Juillet 2022	JEUDI 07 Juillet 2022	VENDREDI 08 Juillet 2022
RADIS BEURRE	MELON	<i>Menu Végétarien</i>	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO
OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS	COEUR DE SCAROLE	JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT
MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	NECTARINE	COOKIE D'UZEL	FROMAGE BLANC VANILLE
LUNDI 11 Juillet 2022	MARDI 12 Juillet 2022	MERCREDI 13 Juillet 2022	JEUDI 14 Juillet 2022	VENDREDI 15 Juillet 2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	<i>Menu Végétarien</i> FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES	SALADE PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	HACHIS PARMENTIER D'UZEL
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT AROMATISÉ	MINI CABRETTE BIO
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	ABRICOTS	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

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 20 Juin au 15 Juillet 2022

### Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 20 Juin 2022	MARDI 21 Juin 2022	MERCREDI 22 Juin 2022	JEUDI 23 Juin 2022	VENDREDI 24 Juin 2022
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	RADIS	SALADE DE TOMATES & MAÏS	SALADE GRECQUE D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BIO	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ROSBEEF FROID & MOUTARDE	COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE DU COUSCOUS	ESCALOPE DE DINDE A LA TOMATE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
COMPOTE DE PÊCHES	COCKTAIL DE FRUITS	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE FRUITS	CERISES
		BANANE		
LUNDI 27 Juin 2022	MARDI 28 Juin 2022	MERCREDI 29 Juin 2022	JEUDI 30 Juin 2022	VENDREDI 1 <sup>er</sup> Juillet 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE	MELON	SALADE DE TOMATES
GRILLARDIN DE VEAU AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE POULET	STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES	PALERON DE BOEUF AUX OIGNONS FRITES
POMME	PÊCHE	ABRICOTS	BANANE	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 04 Juillet 2022	MARDI 05 Juillet 2022	MERCREDI 06 Juillet 2022	JEUDI 07 Juillet 2022	VENDREDI 08 Juillet 2022
RADIS	MELON	COEUR DE SCAROLE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO
FILET DE POULET PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	STEAK HACHÉ AU JUS GNOCCHIS	RÔTI DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JAMBON BLANC FROID COQUILLETES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
KIWI	ABRICOTS	NECTARINE	POIRE	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 11 Juillet 2022	MARDI 12 Juillet 2022	MERCREDI 13 Juillet 2022	JEUDI 14 Juillet 2022	VENDREDI 15 Juillet 2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE PANACHÉE
FILET DE POULET PENNES RIGATE BIO	RÔTI DE DINDE AU JUS LENTILLES AU JUS	SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL
COMPOTE DE FRUITS	NECTARINE	AIL & FINES HERBES	ABRICOTS	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS
		POIRE		

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 11-05-2022



## Menus S25 à S28 du 20 Juin au 15 Juillet 2022

### Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 20 Juin 2022	MARDI 21 Juin 2022	MERCREDI 22 Juin 2022	JEUDI 23 Juin 2022	VENDREDI 24 Juin 2022
SALADE COLESLAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES	RADIS BEURRE	SALADE DE TOMATES & MAÏS	CRÊPE AU FROMAGE
POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ BIO	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	FILET DE COLIN SAUCE CITRON LENTILLES EN SALADE	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE LÉGUMES & SEMOULE DE COUSCOUS	CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR BIO BÉCHAMEL
CAMEMBERT	PRÉPAÏLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	PETIT NOVA FRUIT BIO
COMPOTE DE PÊCHES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BANANE	SALADE DE FRUITS	CERISES
LUNDI 27 Juin 2022	MARDI 28 Juin 2022	MERCREDI 29 Juin 2022	JEUDI 30 Juin 2022	VENDREDI 1 <sup>er</sup> Juillet 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	MELON	SALADE DE TOMATES
CRÊPES AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POISSON FAÇON MATELOTE PURÉE	TABOULÉ D'UZEL OEUF DURS	TORTILLA OIGNONS CAROTTES BIO PERSILLÉES	FISH BURGER CHIPS
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	COMPOTE DE POMMES BIO
ÉCLAIR CHOCOLAT	PÊCHE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	
LUNDI 04 Juillet 2022	MARDI 05 Juillet 2022	MERCREDI 06 Juillet 2022	JEUDI 07 Juillet 2022	VENDREDI 08 Juillet 2022
RADIS BEURRE	MELON	COEUR DE SCAROLE	COURGETTES & CAROTTES RAPÉES D'UZEL	SALADE AUX PÂTES BIO
OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS	LASAGNES AUX LÉGUMES	OEUF MAYONNAISE GRATIN DE COQUILLETES	CROUSTI DE POISSON COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT
MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	NECTARINE	COOKIE D'UZEL	FROMAGE BLANC VANILLE
LUNDI 11 Juillet 2022	MARDI 12 Juillet 2022	MERCREDI 13 Juillet 2022	JEUDI 14 Juillet 2022	VENDREDI 15 Juillet 2022
BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	FOUGASSE D'UZEL AUX OLIVES	SALADE PANACHÉE
LÉGUMINEUSES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT	FILET DE COLIN A LA CRÈME PURÉE
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT AROMATISÉ	MINI CABRETTE BIO
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE	ABRICOTS	SOUPE AUX FRUITS DES BOIS

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 11-05-2022





## Menus S25 à S28 du 20 Juin au 15 Juillet 2022

### Primaire (Ne) été

LUNDI 20 Juin 2022	MARDI 21 Juin 2022	MERCREDI 22 Juin 2022	JEUDI 23 Juin 2022	VENDREDI 24 Juin 2022
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	OEUFS 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
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 27 Juin 2022	MARDI 28 Juin 2022	MERCREDI 29 Juin 2022	JEUDI 30 Juin 2022	VENDREDI 1 <sup>er</sup> Juillet 2022
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	OEUFS 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
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 04 Juillet 2022	MARDI 05 Juillet 2022	MERCREDI 06 Juillet 2022	JEUDI 07 Juillet 2022	VENDREDI 08 Juillet 2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES 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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 11 Juillet 2022	MARDI 12 Juillet 2022	MERCREDI 13 Juillet 2022	JEUDI 14 Juillet 2022	VENDREDI 15 Juillet 2022
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUFS 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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edition du 11-05-2022



## Menus S25 à S28 du 20 Juin au 15 Juillet 2022

### Primaires été sans porc (Nea)

LUNDI 20 Juin 2022	MARDI 21 Juin 2022	MERCREDI 22 Juin 2022	JEUDI 23 Juin 2022	VENDREDI 24 Juin 2022
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
TERRINE DE POISSON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
LUNDI 27 Juin 2022	MARDI 28 Juin 2022	MERCREDI 29 Juin 2022	JEUDI 30 Juin 2022	VENDREDI 1 <sup>er</sup> Juillet 2022
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	OEUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	OEUFS 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
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 04 Juillet 2022	MARDI 05 Juillet 2022	MERCREDI 06 Juillet 2022	JEUDI 07 Juillet 2022	VENDREDI 08 Juillet 2022
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON
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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 11 Juillet 2022	MARDI 12 Juillet 2022	MERCREDI 13 Juillet 2022	JEUDI 14 Juillet 2022	VENDREDI 15 Juillet 2022
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
OEUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	OEUFS DURS VINAIGRETTE
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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edition du 15-05-2022