



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 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 ^{er} 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 HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS | CHIPOLATAS 🍴 DE FRANCHE-COMTÉ 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 🍴 | 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 🍴 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 BLANC 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 🌱 | SAUTÉ DE PORC 🍴 COURGETTES & CAROTTES D'UZEL 🍴🌱 | HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT | HACHIS PARMENTIER D'UZEL |
| MAMIROLLE 🍴 | CARRÉ FRAIS BIO | AIL & FINES HERBES | YAOURT AROMATISÉ | MINI CABRETTE BIO |
| FLAN NAPPÉ | NECTARINE | BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🍴🌱 | ABRICOTS | SOUPE AUX FRUITS DES BOIS |
| | | TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE 🍴 | | |

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 |
|---|---|---|---|--|
| | <i>Menu Végétarien</i> | | | |
| SALADE COLESLAW D'UZEL | 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 ^{er} Juillet 2022 |
| | | | <i>Menu Végétarien</i> | |
| PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL | CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE | TERRINE AUX 3 LÉGUMES | 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 | BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON | COMPOTE DE POMMES BIO |
| ÉCLAIR CHOCOLAT | PÊCHE | ABRICOTS | GÂTEAU 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 |
| | | <i>Menu Végétarien</i> | | |
| 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 | 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 |
| | | | <i>Menu Végétarien</i> | |
| BETTERAVES ROUGES BIO | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE | TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO | 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 ^{er} 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 AIL & FINES HERBES | HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ D'ACCOMPAGNEMENT | STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL |
| COMPOTE DE FRUITS | NECTARINE | POIRE | 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 (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 | 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 ^{er} 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.



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 |
| GAILLARDE 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 ^{er} 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 | GAILLARDE 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 |
| SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE | FILET DE POULET KETCHUP | FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE | JAMBON BLANC | ÉMINCÉ DE POULET |
| PETITS BEURRE | CHIPS | GALETTE BRETONNE | CHIPS | GAILLARDE 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.



Menus S25 à S28 du 20 Juin au 15 Juillet 2022 Primaire 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 |
| GAILLARDE 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 ^{er} 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 | GAILLARDE 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 | GAILLARDE 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.