

# 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	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE
PENNES CARBONARA 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 MORNAY 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	<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 Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES	LENTILLES EN SALADE		COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE	COULOMMIERS	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT	
VELOUTÉ NATURE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	
PÊCHE BIO	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
NOISSETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE 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 (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  PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL  CHANTENEIGE BIO  CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAMOUSSA DE LÉGUMES  FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP  POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL  BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE  VACHE QUI RIT BIO  PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL  FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  COOKIE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN 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 Végétarien</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	 <p><b>JEUDI 04 Juin 2026</b></p> <p><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>	VENDREDI 05 Juin 2026
<i>Menu Végétarien</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  ŒUFS DURS BÉCHAMEL  COMTÉ BIO DE CLÉRON  ABRICOTS	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICION  SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS  RONDELÉ BIO  YAOURT AROMATISÉ	<i>Menu Végétarien</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 (Lc) sans viande

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENREDI 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	VENREDI 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	VENREDI 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	POTATO BURGER D'UZEL VÉGÉTARIEN A LA TOMME BIO	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
VELOUTÉ NATURE	COULOMMIERS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	FONDU CARRÉ
PÊCHE BIO	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	TOMME BIO DE CLÉRON	BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENREDI 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	ŒUFS DURS BÉCHAMEL POMMES PERSILLÉES	SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	COMTÉ BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
PÊCHE	PETIT MOULÉ NATURE	ABRICOTS	YAOURT AROMATISÉ	POMME BIO
	MOUSSE CHOCOLAT			

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 (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 été (Ne)

<b>LUNDI</b> 18 Mai 2026	<b>MARDI</b> 19 Mai 2026	<b>MERCREDI</b> 20 Mai 2026	<b>JEUDI</b> 21 Mai 2026	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 25 Mai 2026	<b>MARDI</b> 26 Mai 2026	<b>MERCREDI</b> 27 Mai 2026	<b>JEUDI</b> 28 Mai 2026	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 01 Juin 2026	<b>MARDI</b> 02 Juin 2026	<b>MERCREDI</b> 03 Juin 2026	<b>JEUDI</b> 04 Juin 2026	<b>VENDREDI</b> 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
<b>LUNDI</b> 08 Juin 2026	<b>MARDI</b> 09 Juin 2026	<b>MERCREDI</b> 10 Juin 2026	<b>JEUDI</b> 11 Juin 2026	<b>VENDREDI</b> 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 viande (Nec)

<b>LUNDI</b> <b>18 Mai 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>19 Mai 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>20 Mai 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>21 Mai 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>22 Mai 2026</b>
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
TERRINE DE POISSON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES
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
<b>LUNDI</b> <b>25 Mai 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>26 Mai 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>27 Mai 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>28 Mai 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>29 Mai 2026</b>
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	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON	TARTE D'UZEL AU FROMAGE	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
<b>LUNDI</b> <b>01 Juin 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>02 Juin 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>03 Juin 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>04 Juin 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>05 Juin 2026</b>
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES 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	ŒUFS 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 BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO
<b>LUNDI</b> <b>08 Juin 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>09 Juin 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>10 Juin 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>11 Juin 2026</b>	<b> VENDREDI</b> <b>12 Juin 2026</b>
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	TERRINE AUX 3 LÉGUMES MAYONNAISE	PIZZA D'UZEL 4 FROMAGES	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	ŒUFS 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 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	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 DE VOLAILLE	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
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.