



SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 30/04/2025

à 08:58

...
SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
BETTERAVES ROUGES GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON STEAK HACHÉ AU JUS FRITES NECTARINE	SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BROCOLIS PECHE	SALADE ICEBERG PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES POMME	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL SEMOULE BIO ABRICOTS	RADIS SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES KIWI	SALADE DE HARICOTS VERTS BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE COQUILLETTES FRAISES
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE DE POIRES	MELON GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE	COEUR DE SCAROLE BOEUF BRAISÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES BANANE BIO
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO KIWI	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS NECTARINE	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE FROID FRITES & KETCHUP PECHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 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 priviliege l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu 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.

SEMAINES 25, 26, 27, 28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
CRÊPE AU FROMAGE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU FONDU CROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON FISH BURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	SALADE ICEBERG PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC SUCRÉ SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE OEUFS DURS BÉCHAMEL SEMOULE BIO FRAIDOU ABRICOTS	RADIS BEURRE FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE CRÊPES AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL FEUILLETÉS AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	MELON GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE AURORE GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CROUSTI DE POISSON BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE TOMATES OEUFS A LA BASQUAISE FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON BANANE

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	MADELEINE SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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 issu 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.



SCOLAIRE PIQUE NIQUE SANS VIANDE

Édité le 30/04/2025

à 08:58

...
SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
MADELEINE SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELEINE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE FRAISE SANDWICH CLUB THON TOMATE CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS EDAM COMPOTE POCKET	GAILLARDISE ABRICOT SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL CHIPS SAINT PAULIN FRAISE A BOIRE

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 privilégié l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu 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.

SEMAINES 25, 26, 27, 28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
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 FONDU CROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	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 GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PATES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	MELON GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	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 privilégié l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu 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.

SEMAINES 25, 26, 27, 28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
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 FONDU CROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	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 GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PATES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	MELON GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	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 priviliege l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu 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.

SEMAINES 25, 26, 27, 28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
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 FONDU CROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	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 GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PATES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	MELON GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	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 issu 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.

...
SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
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 FONDU CROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES SAUCISSE DE DINDE AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	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 GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PATES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	MELON GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	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 privilégié l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issu 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.