



Menus S25 à S28 du 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 2026 |
|---|--|---|---|---|
| SALADE DE POMMES DE TERRE ÉMINCÉ DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE | CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE KIWI | SALADE PROVENÇALE D'UZEL BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL | CŒUR DE SCAROLE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL NECTARINE | SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS ABRICOTS |
| LUNDI 22 Juin 2026 | MARDI 23 Juin 2026 | MERCREDI 24 Juin 2026 | JEUDI 25 Juin 2026 | VENDREDI 26 Juin 2026 |
| BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS POMMES PERSILLÉES PÊCHE | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BROCOLIS POMME | SALADE ICEBERG ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETES BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE | TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS COURGETTES D'UZEL ABRICOTS | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT 2 GAUFRETTES CHOCOLAT |
| LUNDI 29 Juin 2026 | MARDI 30 Juin 2026 | MERCREDI 01 Juillet 2026 | JEUDI 02 Juillet 2026 | VENDREDI 03 Juillet 2026 |
| SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS KIWI | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE NOISETTES DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES NECTARINE | SALADE DE PÂTES D'UZEL BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL PÊCHE | MELON JAMBON BLANC FROID COURGETTES D'UZEL 2 GAUFRETTES VANILLE | CŒUR DE SCAROLE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL FRAISES |
| LUNDI 06 Juillet 2026 | MARDI 07 Juillet 2026 | MERCREDI 08 Juillet 2026 | JEUDI 09 Juillet 2026 | VENDREDI 10 Juillet 2026 |
| BETTERAVES ROUGES ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME | SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS PENNES COMPOTE POMME MIRABELLE HVE | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON PAUPIETTE DE LAPIN BROCOLIS NECTARINE | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP 2 GAUFRETTES CHOCOLAT | SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DEPOULET CAROTTES PERSILLÉES PÊCHE |

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (Lc) sans viande

| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 2026 |
|--|--|---|--|---|
| SALADE DE POMMES DE TERRE | CROISSON EMMENTAL | SALADE PROVENÇALE D'UZEL | CŒUR DE SCAROLE | SALADE DE RIZ D'UZEL |
| PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES | CROC TOFU PROVENÇALE BIO RATATOUILLE NIÇOISE | OMELETTE SEMOULE BIO | CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL | FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS |
| EMMENTAL BIO | FONDU CROCLAIT BIO | TOMME GRISE | CANCOILLOTTE IGP A L'AIL | 1 PETIT NOVA FRUIT BIO |
| NECTARINE | YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE | QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL | ŒUF A LA NEIGE | ABRICOTS |
| LUNDI 22 Juin 2026 | MARDI 23 Juin 2026 | MERCREDI 24 Juin 2026 | JEUDI 25 Juin 2026 | VENDREDI 26 Juin 2026 |
| BETTERAVES ROUGES | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE | SALADE ICEBERG | TABOULÉ D'UZEL | SALADE COLESLAW D'UZEL |
| OMELETTE PURÉE | POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS | COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO | GALETTE CHÈVRE TOMATE COURGETTES D'UZEL | CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT |
| GOUDA BIO | CAMEMBERT BIO PORTION | FRAIDOU | COMTÉ DE CLÉRON | CHEDDAR FUMÉ |
| PÊCHE | PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE | COMPOTE POMME FRAMBOISE | ABRICOTS | GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE |
| LUNDI 29 Juin 2026 | MARDI 30 Juin 2026 | MERCREDI 01 Juillet 2026 | JEUDI 02 Juillet 2026 | VENDREDI 03 Juillet 2026 |
| SALADE DE POMMES DE TERRE | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE | BETTERAVES ROUGES | MELON | CŒUR DE SCAROLE |
| GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS | FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES | OMELETTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL | FILET DE HOKI FROID MAYONNAISE TARTARE DE COURGETTES | LASAGNES AUX LÉGUMES |
| BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON | YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ | COMTÉ DE CLÉRON | CANCOILLOTTE IGP | 1 PETIT NOVA FRUIT BIO |
| CRÈME DESSERT VANILLE | NECTARINE | PÊCHE | TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS | FRAISES |
| LUNDI 06 Juillet 2026 | MARDI 07 Juillet 2026 | MERCREDI 08 Juillet 2026 | JEUDI 09 Juillet 2026 | VENDREDI 10 Juillet 2026 |
| CRÊPE AU FROMAGE | SALADE DE TOMATES | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE | SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE |
| FILET DE HOKI SAUCE AUREORE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL | SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS | PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS FRITES & KETCHUP | QUENELLES SAUCE AUREORE CAROTTES PERSILLÉES |
| KIRI BIO | RONDELÉ BIO | SAINT MÔRET BIO | TOMME BIO DE CLÉRON | YAOURT NATURE BIO SUCRÉ |
| POMME | COMPOTE POMME MIRABELLE HVE | LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL | PALET BRETON D'UZEL | PÊCHE |


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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026

Primaire (N) 5 composants

| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 2026 |
|--|--|---|---|--|
| <i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES EMMENTAL BIO NECTARINE | CROISSILLON EMMENTAL FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE | SALADE PROVENÇALE D'UZEL BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO TOMME GRISE QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL | CŒUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ŒUF A LA NEIGE | SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ABRICOTS |
| LUNDI 22 Juin 2026 | MARDI 23 Juin 2026 | MERCREDI 24 Juin 2026 | JEUDI 25 Juin 2026 |  Vendredi 26 Juillet 2026 Salade Coleslaw D'UZEL Chili con Carné D'UZEL Riz d'accompagnement Cheddar fumé Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Pommes et au Sirop d'Érable |
| BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PURÉE GOUDA BIO PÊCHE | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE | <i>Menu Vegetarien</i> SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO FRAIDOU COMPOTE POMME FRAMBOISE | TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS | |
| LUNDI 29 Juin 2026 | MARDI 30 Juin 2026 | MERCREDI 01 Juillet 2026 | JEUDI 02 Juillet 2026 | VENDREDI 03 Juillet 2026 |
| <i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE | PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE | SALADE DE PÂTES D'UZEL BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON PÊCHE | MELON JAMBON BLANC FROID TARTARE DE COURGETTES CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS | CŒUR DE SCAROLE LASAGNES DE BŒUF 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES |
| LUNDI 06 Juillet 2026 | MARDI 07 Juillet 2026 | MERCREDI 08 Juillet 2026 | JEUDI 09 Juillet 2026 | VENDREDI 10 Juillet 2026 |
| CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIRI BIO POMME | SALADE DE TOMATES PENNES CARBONARA D'UZEL RONDELÉ BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE | CAROTTES RÂPÉES AU CITRON SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS SAINT MÔRET BIO LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP TOMME BIO DE CLÉRON PALET BRETON D'UZEL | <i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLES SAUCE AUREORE CAROTTES PERSILLÉES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ PÊCHE |

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (Na) sans porc

| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 2026 |
|---|--|---|---|---|
| <i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES EMMENTAL BIO NECTARINE | CROISSILLON EMMENTAL FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE | SALADE PROVENÇALE D'UZEL BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO TOMME GRISE QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL | CŒUR DE SCAROLE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ŒUF A LA NEIGE | SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ABRICOTS |
| LUNDI 22 Juin 2026 | MARDI 23 Juin 2026 | MERCREDI 24 Juin 2026 | JEUDI 25 Juin 2026 | <p>Salade Coleslaw D'UZEL Chili con Carné D'UZEL Riz d'accompagnement Cheddar fumé Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Pommes et au Sirop d'Érable</p> |
| BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE GOUDA BIO PÊCHE | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE | <i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO FRAIDOU COMPOTE POMME FRAMBOISE | TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS | |
| LUNDI 29 Juin 2026 | MARDI 30 Juin 2026 | MERCREDI 01 Juillet 2026 | JEUDI 02 Juillet 2026 | VENDREDI 03 Juillet 2026 |
| <i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE | PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICION FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE | SALADE DE PÂTES D'UZEL BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON PÊCHE | MELON JAMBON DE VOLAILLE FROID TARTARE DE COURGETTES CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS | CŒUR DE SCAROLE LASAGNES DE BŒUF 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES |
| LUNDI 06 Juillet 2026 | MARDI 07 Juillet 2026 | MERCREDI 08 Juillet 2026 | JEUDI 09 Juillet 2026 | VENDREDI 10 Juillet 2026 |
| CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIRI BIO POMME | SALADE DE TOMATES PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL RONDELÉ BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS SAINT MÔRET BIO LIÉGEAIS VANILLE/CAMEL | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP TOMME BIO DE CLÉRON PALET BRETON D'UZEL | <i>Menu Végétarien</i> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLES SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLÉES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ PÊCHE |

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire été (Ne)

| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 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 |
| LUNDI 22 Juin 2026 | MARDI 23 Juin 2026 | MERCREDI 24 Juin 2026 | JEUDI 25 Juin 2026 | VENDREDI 26 Juin 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 |
| LUNDI 29 Juin 2026 | MARDI 30 Juin 2026 | MERCREDI 01 Juillet 2026 | JEUDI 02 Juillet 2026 | VENDREDI 03 Juillet 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 |
| LUNDI 06 Juillet 2026 | MARDI 07 Juillet 2026 | MERCREDI 08 Juillet 2026 | JEUDI 09 Juillet 2026 | VENDREDI 10 Juillet 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 S25 à S28 du 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire été sans porc (Nea)

| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 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 CHIPS | CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE | FILET DE POULET KETCHUP |
| GAILLARDISE FRAISE | MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | FONDU CARRÉ | PETITS BEURRE | CHIPS |
| MINI CABRETTE | FRAIDOU | YAOURT AROMATISÉ | PETIT MOULÉ NATURE | RONDELÉ AUX NOIX |
| PURÉE POMME PECHÉ BIO | CRÈME DESSERT VANILLE | | COMPOTE DE POMMES BIO | MOUSSE CHOCOLAT |
| LUNDI 22 Juin 2026 | MARDI 23 Juin 2026 | MERCREDI 24 Juin 2026 | JEUDI 25 Juin 2026 | VENDREDI 26 Juin 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 CHIPS | ÉMINCÉ DE POULET | ROSBEEF FROID MAYONNAISE | ŒUFS DURS VINAIGRETTE |
| GALETTE BRETONNE VACHE QUI RIT | PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES | GAILLARDISE FRAISE | MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT | CHIPS |
| PURÉE POMME POIRE BIO | FLAN NAPPÉ | MINI CABRETTE | FRAIDOU | FONDU CARRÉ |
| | | PURÉE POMME PÊCHE BIO | CRÈME DESSERT VANILLE | YAOURT AROMATISÉ |
| LUNDI 29 Juin 2026 | MARDI 30 Juin 2026 | MERCREDI 01 Juillet 2026 | JEUDI 02 Juillet 2026 | VENDREDI 03 Juillet 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 CHIPS | ÉMINCÉ DE POULET |
| PETITS BEURRE | CHIPS | GALETTE BRETONNE | PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES | GAILLARDISE FRAISE |
| PETIT MOULÉ NATURE | RONDELÉ AUX NOIX | VACHE QUI RIT | FLAN NAPPÉ | MINI CABRETTE |
| COMPOTE DE POMMES BIO | MOUSSE CHOCOLAT | PURÉE POMME POIRE BIO | | PURÉE POMME PÊCHE BIO |
| LUNDI 06 Juillet 2026 | MARDI 07 Juillet 2026 | MERCREDI 08 Juillet 2026 | JEUDI 09 Juillet 2026 | VENDREDI 10 Juillet 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 |
| CHIPS | PETITS BEURRE | CHIPS | GALETTE BRETONNE | PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES |
| FONDU CARRÉ | PETIT MOULÉ NATURE | RONDELÉ AUX NOIX | VACHE QUI RIT | FLAN NAPPÉ |
| YAOURT AROMATISÉ | COMPOTE DE POMMES BIO | MOUSSE CHOCOLAT | PURÉE POMME POIRE 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.