



Menus S25 à S28 du 16 Juin au 11 Juillet 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS
COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE	BANANE	NECTARINE	SALADE DE FRUITS
LUNDI 23 Juin 2025	MARDI 24 Juin 2025	MERCREDI 25 Juin 2025	JEUDI 26 Juin 2025	VENDREDI 27 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	RADIS	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL SEMOULE BIO	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE COQUILLETES
BROCOLIS	POMME	ABRICOTS	KIWI	FRAISES
PÊCHE				
LUNDI 30 Juin 2025	MARDI 01 Juillet 2025	MERCREDI 02 Juillet 2025	JEUDI 03 Juillet 2025	VENDREDI 04 Juillet 2025
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	MELON	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES	NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BŒUF BRAISÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES
KIWI	NECTARINE	COMPOTE DE POIRES	BANANE	BANANE BIO
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	RÔTI DE DINDE FROID FRITES & KETCHUP	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
POMME BIO	KIWI	NECTARINE	PÊCHE	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 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 16 Juin au 11 Juillet 2025

Primaire (Lc) sans viande

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

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
Menu Végétarien 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 PERSIL FONDU CROCLAIT BIO PÊCHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	Menu des enfants ☒ CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON ☒ CHEESEBURGER CHIPS ☒ BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT ☒ CHOOKIE PÊTES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
LUNDI 23 Juin 2025	MARDI 24 Juin 2025	MERCREDI 25 Juin 2025	JEUDI 26 Juin 2025	VENDREDI 27 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	Menu Végétarien 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 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PÂTES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
LUNDI 30 Juin 2025	MARDI 01 Juillet 2025	MERCREDI 02 Juillet 2025	JEUDI 03 Juillet 2025	VENDREDI 04 Juillet 2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PÂTES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	Menu Végétarien MELON GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE LASAGNES DE BŒUF CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	Menu Végétarien 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 RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PÊCHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN 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 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 16 Juin au 11 Juillet 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
<i>Menu Végétarien</i> 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 PERSIL FONDU CROCLAIT BIO PÊCHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	 Menu des enfants ☒ CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON ☒ CHEESEBURGER CHIPS ☒ BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT ☒ CHOOKIE PÊTES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
LUNDI 23 Juin 2025	MARDI 24 Juin 2025	MERCREDI 25 Juin 2025	JEUDI 26 Juin 2025	VENDREDI 27 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	<i>Menu Végétarien</i> 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  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PÂTES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
LUNDI 30 Juin 2025	MARDI 01 Juillet 2025	MERCREDI 02 Juillet 2025	JEUDI 03 Juillet 2025	VENDREDI 04 Juillet 2025
LENTILLES EN SALADE JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CAMEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PÂTES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	<i>Menu Végétarien</i> MELON GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE LASAGNES DE BŒUF CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE TOMATES RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PÊCHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN 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 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 16 Juin au 11 Juillet 2025

Primaire été (Ne)

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
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	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 23 Juin 2025	MARDI 24 Juin 2025	MERCREDI 25 Juin 2025	JEUDI 26 Juin 2025	VENDREDI 27 Juin 2025
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	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 30 Juin 2025	MARDI 01 Juillet 2025	MERCREDI 02 Juillet 2025	JEUDI 03 Juillet 2025	VENDREDI 04 Juillet 2025
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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
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	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, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Menus S25 à S28 du 16 Juin au 11 Juillet 2025

Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
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	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 23 Juin 2025	MARDI 24 Juin 2025	MERCREDI 25 Juin 2025	JEUDI 26 Juin 2025	VENDREDI 27 Juin 2025
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	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 30 Juin 2025	MARDI 01 Juillet 2025	MERCREDI 02 Juillet 2025	JEUDI 03 Juillet 2025	VENDREDI 04 Juillet 2025
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	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE POMMES
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
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	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, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.