



la cuisine  
d'UZEL

# PRIMAIRE

Semaines 25 à 28



## LUNDI

15/06/2026

SALADE DE POMMES DE TERRE  
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
EMMENTAL BIO  
NECTARINE

22/06/2026

BETTERAVES ROUGES  
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE  
PURÉE  
GOUDA BIO  
PECHE

29/06/2026

SALADE PIÉMONTAISE  
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
CRÈME DESSERT VANILLE

06/07/2026

CRÊPE AU FROMAGE  
ESCALOPE A LA CRÈME  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
KIRI BIO  
POMME

## MARDI

16/06/2026

CROISILLON EMMENTAL  
FILET DE POULET AUX OIGNONS  
RATATOUILLE NIÇOISE  
FONDU CROCLAIT BIO  
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE

23/06/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
POISSON PANÉ CITRON  
BROCOLIS  
CAMEMBERT BIO PORTION  
PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE

30/06/2026

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON  
FILET DE HOKI SAUCE CITRON  
POMMES PERSILLÉES  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
NECTARINE

07/07/2026

SALADE DE TOMATES  
PENNES\* CARBONARA D'UZEL  
RONDELÉ BIO  
COMPOTE POMME MIRABELLE HVE

## MERCRE

17/06/2026

SALADE PROVENÇALE D'UZEL  
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE  
SEMOULE BIO  
TOMME GRISE  
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL

24/06/2026

SALADE ICEBERG  
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO  
FRAIDOU  
COMPOTE POMME FRAMBOISE

01/07/2026

SALADE DE PATES D'UZEL  
BOEUF BRAISÉ AU JUS  
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
COMTÉ DE CLÉRON  
PECHE

08/07/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON  
SAUMON A L'OSEILLE  
BROCOLIS  
SAINT MORET BIO  
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL

## JEUDI

18/06/2026

COEUR DE SCAROLE  
SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS  
POMMES PERSILLÉES D'UZEL  
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  
OEUF A LA NEIGE

25/06/2026

TABOULÉ D'UZEL  
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS  
COURGETTES D'UZEL  
COMTÉ DE CLÉRON  
ABRICOTS

02/07/2026

MELON  
JAMBON BLANC FROID  
TARTARE DE COURGETTES  
CANCOILLOTTE IGP  
TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS

09/07/2026

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  
ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE  
FRITES & KETCHUP  
TOMME BIO DE CLÉRON  
PALET BRETON D'UZEL

## VENDR

19/06/2026

SALADE DE RIZ D'UZEL  
FILET DE COLIN AUX OLIVES  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
ABRICOTS

26/06/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL  
CHILI CON CARNÉ D'UZEL  
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  
CHEDDAR FUMÉ  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE

03/07/2026

COEUR DE SCAROLE  
LASAGNES DE BOEUF  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
FRAISES

10/07/2026

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  
QUENELLES SAUCE AUREOLE  
CAROTTES PERSILLÉES  
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  
PECHE

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. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.