



# PRIMAIRE

Semaines 25 à 28



## LUNDI

17/06/2024

TABOULÉ D'UZEL  
ESCALOPE A LA CRÈME  
CAROTTES VICHY  
CAMEMBERT  
COMPOTE POMME ABRICOT  
HVE

24/06/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN  
SALADE  
QUENELLE DE BROCHET  
SAUCE NANTUA  
HARICOTS VERTS BIO  
PERSILLÉS  
PETIT MOULÉ NATURE  
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

01/07/2024

RADIS BEURRE  
OMELETTE SAUCE MORNAY  
PETITS POIS BIO A  
L'ÉCHALOTE & PERSIL  
TOMME BIO DE CLÉRON  
GATEAU DE SEMOULE AU  
CARAMEL

08/07/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
FILET DE POULET SAUCE  
SUPRÊME  
PENNES RIGATE BIO  
MAMIROLLE  
FLAN NAPPÉ

## MARDI

18/06/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
PRÉPAILLOU BIO  
PECHE

25/06/2024

CONCOMBRE & POIVRONS  
EN SALADE  
CHIPOLATAS DE FRANCHE  
COMTÉ AU JUS  
PURÉE  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ  
NECTARINE

02/07/2024

SALAMI  
FILET DE HOKI AUX OLIVES  
GNOCCHIS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES  
HERBES  
ABRICOTS

09/07/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA  
SEMOULE BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
CARRÉ FRAIS BIO  
NECTARINE

## MERCRE

19/06/2024

RADIS BEURRE  
ROTI DE DINDE FROID  
LENTILLES EN SALADE  
COMTÉ DE CLÉRON  
BANANE

26/06/2024

ROSETTE DE LYON &  
CORNICHON  
SALADE REPAS D'UZEL  
TABOULÉ & POULET  
VACHE QUI RIT BIO  
ABRICOTS

03/07/2024

COEUR DE SCAROLE  
RAVIOLIS EN GRATIN  
CANCOILLOTTE IGP  
NECTARINE

10/07/2024

CONCOMBRE D'UZEL A LA  
MENTHE  
SAUTÉ DE PORC  
COURGETTES & CAROTTES  
D'UZEL AIL & FINES HERBES  
YAOURT AROMATISÉ  
PALET BRETON D'UZEL

## JEUDI

20/06/2024

ACCRAIS DE MORUE &  
CITRON  
FILET DE POISSON AU LAIT  
DE COCO  
RIZ AUX HARICOTS ROUGES  
YAOURT DE MAMIROLLE A  
LA MANGUE  
TARTE D'UZEL A L'ANANAS

27/06/2024

MELON  
GALETTE DE BOULGOUR A  
LA MEXICAINE  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
BLEUET DES PRAIRIES DE  
CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,  
MOELLEUX D'UZEL AUX  
GRIOTTES

04/07/2024

SALADE DE TOMATES  
JAMBON BLANC FROID  
GRATIN DE COQUILLETES  
COMTÉ DE CLÉRON  
MOUSSE CHOCOLAT

11/07/2024

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POIS CHICHES A LA TOMATE  
CONCASSÉE  
RIZ  
CAMEMBERT  
ABRICOTS

## VENDR

21/06/2024

SALADE DE POMMES DE  
TERRE D'UZEL  
SAUTÉ DE BOEUF AUX  
CHAMPIGNONS\*  
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  
CHANTENEIGE BIO  
COCKTAIL DE FRUITS

28/06/2024

SALADE DE TOMATES  
STEAK HACHÉ AU JUS  
FRITES  
EMMENTAL  
COMPOTE DE POMMES BIO

05/07/2024

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  
NUGGETS DE VOLAILLE &  
KETCHUP  
COURGETTES  
PROVENÇALES D'UZEL  
FONDU CROCLAIT  
COOKIE D'UZEL

12/07/2024

SALADE PANACHÉE  
HACHIS PARMENIER  
D'UZEL  
MINI CABRETTE BIO  
COMPOTE DE POIRES

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.



# PRIMAIRE SANS PORC

Semaines 25 à 28



## LUNDI

17/06/2024

TABOULÉ D'UZEL  
ESCALOPE A LA CRÈME  
CAROTTES VICHY  
CAMEMBERT  
COMPOTE POMME ABRICOT  
HVE

24/06/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN  
SALADE  
QUENELLE DE BROCHET  
SAUCE NANTUA  
HARICOTS VERTS BIO  
PERSILLÉS  
PETIT MOULÉ NATURE  
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

01/07/2024

RADIS BEURRE  
OMELETTE SAUCE MORNAY  
PETITS POIS BIO A  
L'ÉCHALOTE & PERSIL  
TOMME BIO DE CLÉRON  
GATEAU DE SEMOULE AU  
CARAMEL

08/07/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE  
FILET DE POULET SAUCE  
SUPRÊME  
PENNES RIGATE BIO  
MAMIROLLE  
FLAN NAPPÉ

## MARDI

18/06/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
PRÉPAILLOU BIO  
PECHE

25/06/2024

CONCOMBRE & POIVRONS  
EN SALADE  
SAUCISSES DE DINDE AU  
JUS  
PURÉE  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO  
SUCRÉ  
NECTARINE

02/07/2024

MELON  
FILET DE HOKI AUX OLIVES  
GNOCCHIS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES  
HERBES  
ABRICOTS

09/07/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA  
SEMOULE BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
CARRÉ FRAIS BIO  
NECTARINE

## MERCRE

19/06/2024

RADIS BEURRE  
ROTI DE DINDE FROID  
LENTILLES EN SALADE  
COMTÉ DE CLÉRON  
BANANE

26/06/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
SALADE REPAS D'UZEL  
TABOULÉ & POULET  
VACHE QUI RIT BIO  
ABRICOTS

03/07/2024

COEUR DE SCAROLE  
RAVIOLIS EN GRATIN  
CANCOILLOTTE IGP  
NECTARINE

10/07/2024

CONCOMBRE D'UZEL A LA  
MENTHE  
TORTILLA OIGNONS  
COURGETTES & CAROTTES  
D'UZEL AIL & FINES HERBES  
YAOURT AROMATISÉ  
PALET BRETON D'UZEL

## JEUDI

20/06/2024

ACCRAIS DE MORUE &  
CITRON  
FILET DE POISSON AU LAIT  
DE COCO  
RIZ AUX HARICOTS ROUGES  
YAOURT DE MAMIROLLE A  
LA MANGUE  
TARTE D'UZEL A L'ANANAS

27/06/2024

MELON  
GALETTE DE BOULGOUR A  
LA MEXICAINE  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
BLEUET DES PRAIRIES DE  
CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE,  
MOELLEUX D'UZEL AUX  
GRIOTTES

04/07/2024

SALADE DE TOMATES  
JAMBON DE VOLAILLE  
FROID  
GRATIN DE COQUILLETTES  
COMTÉ DE CLÉRON  
MOUSSE CHOCOLAT

11/07/2024

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POIS CHICHES A LA TOMATE  
CONCASSÉE  
RIZ  
CAMEMBERT  
ABRICOTS

## VENDR

21/06/2024

SALADE DE POMMES DE  
TERRE D'UZEL  
SAUTÉ DE BOEUF AUX  
CHAMPIGNONS\*  
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  
CHANTENEIGE BIO  
COCKTAIL DE FRUITS

28/06/2024

SALADE DE TOMATES  
STEAK HACHÉ AU JUS  
FRITES  
EMMENTAL  
COMPOTE DE POMMES BIO

05/07/2024

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  
NUGGETS DE VOLAILLE &  
KETCHUP  
COURGETTES  
PROVENÇALES D'UZEL  
FONDU CROCLAIT  
COOKIE D'UZEL

12/07/2024

SALADE PANACHÉE  
HACHIS PARMENIER  
D'UZEL  
MINI CABRETTE BIO  
COMPOTE DE POIRES

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.



# SCOLAIRE SANS VIANDE

Semaines 25 à 28



## LUNDI

17/06/2024

TABOULÉ D'UZEL  
QUENELLES SAUCE MORNAY  
CAROTTES VICHY  
CAMEMBERT  
COMPOTE POMME ABRICOT HVE

24/06/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA  
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  
PETIT MOULÉ NATURE  
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL

01/07/2024

RADIS BEURRE  
OMELETTE SAUCE MORNAY  
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  
TOMME BIO DE CLÉRON  
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

08/07/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
LENTILLES AU JUS  
PENNES RIGATE BIO  
MAMIROLLE  
FLAN NAPPÉ

## MARDI

18/06/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
PRÉPAILLOU BIO  
PECHE

25/06/2024

CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE  
POISSON FAÇON MATELOTE  
PURÉE  
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  
NECTARINE

02/07/2024

MELON  
FILET DE HOKI AUX OLIVES  
GNOCCHIS  
PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  
ABRICOTS

09/07/2024

TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  
POISSON PANÉ CITRON  
ÉPINARDS  
CARRÉ FRAIS BIO  
NECTARINE

## MERCR

19/06/2024

RADIS BEURRE  
OEUFS MAYONNAISE  
LENTILLES EN SALADE  
COMTÉ DE CLÉRON  
BANANE

26/06/2024

TERRINE AUX 3 LÉGUMES  
SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & OEUF DUR  
VACHE QUI RIT BIO  
ABRICOTS

03/07/2024

COEUR DE SCAROLE  
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  
CANCOILLOTTE IGP  
NECTARINE

10/07/2024

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  
TORTILLA OIGNONS  
COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES  
YAOURT AROMATISÉ  
PALET BRETON D'UZEL

## JEUDI

20/06/2024

ACCRAIS DE MORUE & CITRON  
FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO  
RIZ AUX HARICOTS ROUGES  
YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE  
TARTE D'UZEL A L'ANANAS

27/06/2024

MELON  
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES

04/07/2024

SALADE DE TOMATES  
OEUFS VINAIGRETTE  
GRATIN DE COQUILLETES  
COMTÉ DE CLÉRON  
MOUSSE CHOCOLAT

11/07/2024

SALADE CHIRAZI D'UZEL  
POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE  
RIZ  
CAMEMBERT  
ABRICOTS

## VENDR

21/06/2024

SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  
OMELETTE A LA PROVENÇALE  
CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  
CHANTENEIGE BIO  
COCKTAIL DE FRUITS

28/06/2024

SALADE DE TOMATES  
OMELETTE  
FRITES  
EMMENTAL  
COMPOTE DE POMMES BIO

05/07/2024

SALADE AU RIZ BIO D'UZEL  
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN  
COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  
FONDU CROCLAIT  
COOKIE D'UZEL

12/07/2024

SALADE PANACHÉE  
FILET DE COLIN A LA CRÈME  
PURÉE  
MINI CABRETTE BIO  
COMPOTE DE POIRES

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.