

Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE 🍴	 ACCRAS 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	SALADE DE POMMES DE TERRE 🍴 D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME 🍴 CAROTTES VICHY	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE		SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO 🍴	COMTÉ 🍴 DE CLÉRON		CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT 🍴 HVE	PÊCHE	BANANE		COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	VENDREDI 28 Juin 2024
CHOU BLANC 🍴 D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS 🍴 EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES 🍴
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHIPOLATAS 🍴 DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	STEAK HACHÉ 🍴 AU JUS FRITES
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE 🍴 BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT 🍴 BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🍴	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	🍴 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024
<i>Menu Végétarien</i> RADIS BEURRE 🍴	SALAMI	COEUR DE SCAROLE 🍴	SALADE DE TOMATES 🍴	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAVY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI 🍴 AUX OLIVES GNOCCHIS	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENCALI D'UZEL 🍴
TOMME BIO 🍴 DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP 🍴	COMTÉ DE CLÉRON 🍴	FONDU CROCLAIT
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL 🍴
LUNDI 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	VENDREDI 12 Juillet 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CONCOMBRE 🍴 D'UZEL A LA MENTHE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE CHIRAZI 🍴 D'UZEL	SALADE 🍴 PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SAUTÉ DE PORC 🍴 COURGETTES & CAROTTES D'UZEL 🍴	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	HACHIS PARMENIER D'UZEL
MAMIROLLE 🍴	CARRÉ FRAIS BIO	AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	MINI CABRETTE BIO
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	ABRICOTS	COMPOTE DE POIRES
		PALET BRETON D'UZEL 🍴		

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 17 Juin au 12 Juillet 2024

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024	
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	
ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE		ACCRAS DE MORUE & CITRON	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON		FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES	CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	BANANE		YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	VENDREDI 28 Juin 2024	
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES	
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL	
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO	
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024	
<i>Menu Végétarien</i> RADIS BEURRE	MELON	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE TOMATES	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	
OMELETTE SAUCE MORNAVY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL	
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL	
LUNDI 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	VENDREDI 12 Juillet 2024	
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE PANACHÉE	
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	MINI CABRETTE BIO	
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	ABRICOTS	COMPOTE DE POIRES	
		PALET BRETON D'UZEL			

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 17 Juin au 12 Juillet 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	 VENDREDI 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO BOULETTES DE BOEUF AU JUS PETITS POIS CAROTTES PÊCHE	RADIS RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE BANANE	SALADE MIXTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ AUX HARICOTS ROUGES NECTARINE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	 VENDREDI 28 Juin 2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS POMME	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL NECTARINE	BETTERAVES ROUGES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	 VENDREDI 05 Juillet 2024
RADIS SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	MELON FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR GNOCCHIS ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID COQUILLETES POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMPOTE DE POMMES
LUNDI 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	 VENDREDI 12 Juillet 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FILET DE POULET PENNES RIGATE BIO PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES POMME	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL 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 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 17 Juin au 12 Juillet 2024 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	 VENDREDI 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL QUENELLES SAUCE MORNAY CAROTTES VICHY CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO LASAGNES AUX LÉGUMES PRÉPAILLOU BIO PÊCHE	RADIS BEURRE ŒUFS MAYONNAISE LENTILLES EN SALADE COMTÉ DE CLÉRON BANANE	ACCRAS 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	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL OMELETTE A LA PROVENÇALE CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ CHANTENEIGE BIO COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	 VENDREDI 28 Juin 2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS PETIT MOULÉ NATURE RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE POISSON FAÇON MATELOTE PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & ŒUF DUR VACHE QUI RIT BIO ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SALADE DE TOMATES OMELETTE FRITES EMMENTAL COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	 VENDREDI 05 Juillet 2024
RADIS BEURRE OMELETTE SAUCE MORNAY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL TOMME BIO DE CLÉRON GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	MELON FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES ABRICOTS	CŒUR DE SCAROLE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CANCOILLOTTE IGP NECTARINE	SALADE DE TOMATES ŒUFS VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETES COMTÉ DE CLÉRON MOUSSE CHOCOLAT	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL FONDU CROCLAIT COOKIE D'UZEL
LUNDI 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	 VENDREDI 12 Juillet 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE LENTILLES AU JUS PENNES RIGATE BIO MAMIROLLE FLAN NAPPÉ	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS CARRÉ FRAIS BIO NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES YAOURT AROMATISÉ PALET BRETON D'UZEL	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ CAMEMBERT ABRICOTS	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 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 17 Juin au 12 Juillet 2024 Primaire été (Ne)

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024
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	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
	CRÈME DESSERT VANILLE			
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	VENDREDI 28 Juin 2024
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	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ
			CRÈME DESSERT VANILLE	
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024
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 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	VENDREDI 12 Juillet 2024
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 17 Juin au 12 Juillet 2024

Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024
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	MADÉLON 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 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	VENDREDI 28 Juin 2024
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	MADÉLON 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 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024
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 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	VENDREDI 12 Juillet 2024
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.