



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	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE	SALADE DE POMMES DE TERRE
ÉMINCÉ DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE	BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS
NECTARINE	KIWI	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	NECTARINE	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	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
JAMBON GRILL AU JUS POMMES PERSILLÉES	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BROCOLIS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETES BIO	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS COURGETTES D'UZEL	CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
PÊCHE	POMME	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ABRICOTS	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	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	MELON	CŒUR DE SCAROLE
GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	NOISETTES DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES	BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	JAMBON BLANC FROID COURGETTES D'UZEL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL
KIWI	NECTARINE	PÊCHE	2 GAUFRETTES VANILLE	FRAISES
LUNDI 06 Juillet 2026	MARDI 07 Juillet 2026	MERCREDI 08 Juillet 2026	JEUDI 09 Juillet 2026	VENDREDI 10 Juillet 2026
BETTERAVES ROUGES	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	STEAK HACHÉ AU JUS PENNES	PAUPIETTE DE LAPIN BROCOLIS	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP	FILET DEPOULET CAROTTES PERSILLÉES
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	NECTARINE	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	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	CROISILLON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	CROC TOFU PROVENÇALE BIO	OMELETTE SEMOULE BIO	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	TOMME GRISE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL BIO	FONDU CROCLAIT BIO	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE		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
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	FRAIDOU	COMTÉ DE CLÉRON	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
PÊCHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ABRICOTS	CHEDDAR FUMÉ
				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	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	OMELETTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI FROID MAYONNAISE TARTARE DE COURGETTES	LASAGNES AUX LÉGUMES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PÊCHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE			
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 AURORE	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	QUENELLES SAUCE AURORE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		SAINT MÔRET BIO	FRITES & KETCHUP	CAROTTES PERSILLÉES
KIRI BIO	RONDELÉ BIO	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE		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 Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES EMMENTAL BIO NECTARINE	CROISSON 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 Juin 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 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 & 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 D'UZEL 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 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 (Na) sans porc

LUNDI 15 Juin 2026	MARDI 16 Juin 2026	MERCREDI 17 Juin 2026	JEUDI 18 Juin 2026	VENDREDI 19 Juin 2026
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>NECTARINE</p>	<p>CROISSILLON EMMENTAL</p> <p>FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE</p> <p>FONDU CROCLAIT BIO</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE</p>	<p>SALADE PROVENÇALE D'UZEL</p> <p>BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL</p>	<p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL</p> <p>CANCOILLOTTE IGP A L'AIL</p> <p>ŒUF A LA NEIGE</p>	<p>SALADE DE RIZ D'UZEL</p> <p>FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>ABRICOTS</p>
<p>LUNDI 22 Juin 2026</p>	<p>MARDI 23 Juin 2026</p>	<p>MERCREDI 24 Juin 2026</p>	<p>JEUDI 25 Juin 2026</p>	<p>Vendredi 26 Juin 2026</p>
<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>PÊCHE</p>	<p>CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE</p> <p>POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS</p> <p>CAMEMBERT BIO PORTION</p> <p>PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE ICEBERG</p> <p>COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO</p> <p>FRAIDOU</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>TABOULÉ D'UZEL</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>ABRICOTS</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"> FIFA WORLD CUP UNITED STATES CANADA MÉXICO</p> <p style="text-align: center;">Salade Coleslaw D'UZEL</p> <p style="text-align: center;">Chili con Carné D'UZEL</p> <p style="text-align: center;">Riz d'accompagnement</p> <p style="text-align: center;">Cheddar fumé</p> <p style="text-align: center;">Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Pommes et au Sirop d'Érable</p> </div>
<p>LUNDI 29 Juin 2026</p>	<p>MARDI 30 Juin 2026</p>	<p>MERCREDI 01 Juillet 2026</p>	<p>JEUDI 02 Juillet 2026</p>	<p>VENDREDI 03 Juillet 2026</p>
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE DE PÂTES D'UZEL</p> <p>BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>PÊCHE</p>	<p>MELON</p> <p>JAMBON DE VOLAILLE FROID TARTARE DE COURGETTES</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS</p>	<p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>LASAGNES DE BŒUF</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>FRAISES</p>
<p>LUNDI 06 Juillet 2026</p>	<p>MARDI 07 Juillet 2026</p>	<p>MERCREDI 08 Juillet 2026</p>	<p>JEUDI 09 Juillet 2026</p>	<p>VENDREDI 10 Juillet 2026</p>
<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>KIRI BIO</p> <p>POMME</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL</p> <p>RONDELÉ BIO</p> <p>COMPOTE POMME MIRABELLE HVE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON</p> <p>SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS</p> <p>SAINT MÔRET BIO</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL</p>	<p>CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP</p> <p>TOMME BIO DE CLÉRON</p> <p>PALET BRETON D'UZEL</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE</p> <p>QUENELLES SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</p> <p>PÊCHE</p>

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 PÊCHE 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.