

Menus S25 à S28 du 16 Juin au 11 Juillet 2025

Primaire Nz 5 composants 40% BIO - Villersexel

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 BIO 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 BIO	 Menu des enfants ☒ CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON ☒ CHEESEBURGER CHIPS ☒ BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT ☒ CHOOKIE PÉPITES 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 BIO TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	Menu Végétarien PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES  YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES 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 BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PÂTES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS BIO 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 BIO CAMEMBERT BIO PORTION 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 FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT 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.



Produit
local



Légumes
Frais



Pâtisserie
Maison



Pêche
durable



Viande
française



Origine
protégée



Bleu Blanc
Cœur



HVE



CERTIFICATION
NIVEAU 2



Nouvelle
recette