

Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENDREDI 22 Mai 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE 	SAMOUSA DE LÉGUMES	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE
PENNES CARBONARA D'UZEL	FILET DE POULET  AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE	FILET DE COLIN  SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL 	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP 	VACHE QUI RIT BIO 	YAOURT FERMIER BIO F RAISE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO	COOKIE D'UZEL 	BANANE BIO
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	VENDREDI 29 Mai 2026
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE GRECQUE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS	QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL 	CHROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 
FROMAGE BLANC VANILLE	CAMEMBERT	SAINT MÔRET BIO	COMTÉ BIO 	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME	COMPOTE  POMME MIRABELLE HVE	PÊCHE	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	JEUDI 04 Juin 2026	VENDREDI 05 Juin 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE DE TOMATES 	LENTILLES EN SALADE	 Menu des enfants ☒ CŒUR DE SCAROLE ☒ POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO ☒ CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL ☒ BROWNIE D'UZEL  TOUT CHOCOLAT	COURGETTES  & CAROTTES RÂPÉES  D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE	COULOMMIERS	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 		COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
VELOUTÉ NATURE	PANNA COTTA  DE MAMIROLLE A LA VANILLE	TOMME BIO  DE CLÉRON		FONDU CARRÉ
PÊCHE BIO		ABRICOTS		FLAN NAPPÉ
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL  VINAIGRETTE
NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL  A LA CRÈME	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE POMMES PERSILLÉES	SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS 	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO  DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	CAMEMBERT BIO
PÊCHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES	POMME 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.



Produit
local



Légumes
frais



Pâtisserie
Maison



Pêche
durable

Viande
française



Origine
protégée



Nouvelle
recette