



Menus S21 à S24 du 19 Mai au 13 Juin 2025

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 19 Mai 2025	MARDI 20 Mai 2025	MERCREDI 21 Mai 2025	JEUDI 22 Mai 2025	VENDREDI 23 Mai 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE	RADIS BEURRE PAELLA RIZ PAELLA
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP POMME	VACHE QUI RIT BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
CRÈME DESSERT VANILLE		COMPOTE POMME PÊCHE HVE		
LUNDI 26 Mai 2025	MARDI 27 Mai 2025	MERCREDI 28 Mai 2025	JEUDI 29 Mai 2025	VENDREDI 30 Mai 2025
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE CHIRAZI D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
PÊCHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	ANANAS AU SIROP
LUNDI 02 Juin 2025	MARDI 03 Juin 2025	MERCREDI 04 Juin 2025	JEUDI 05 Juin 2025	VENDREDI 06 Juin 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE FRITES	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE	PÊCHE	ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
LUNDI 09 Juin 2025	MARDI 10 Juin 2025	MERCREDI 11 Juin 2025	JEUDI 12 Juin 2025	VENDREDI 13 Juin 2025
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	PÂTE EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PÂTES D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	QUENELLES SAUCE AUREO BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	ÉCLAIR CHOCOLAT	FRAISES

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 S21 à S24 du 19 Mai au 13 Juin 2025

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 19 Mai 2025	MARDI 20 Mai 2025	MERCREDI 21 Mai 2025	JEUDI 22 Mai 2025	VENDREDI 23 Mai 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE PANACHÉE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	RADIS BEURRE
FILET DE POULET AU PAPRIKA PURÉE	CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE	PAËLLA AU POISSON RIZ PAËLLA
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
LUNDI 26 Mai 2025	MARDI 27 Mai 2025	MERCREDI 28 Mai 2025	JEUDI 29 Mai 2025	VENDREDI 30 Mai 2025
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL	SALADE ICEBERG	SALADE CHIRAZI D'UZEL	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE HARICOTS VERTS
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
PÊCHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	CHOUQUETTES	ANANAS AU SIROP
LUNDI 02 Juin 2025	MARDI 03 Juin 2025	MERCREDI 04 Juin 2025	JEUDI 05 Juin 2025	VENDREDI 06 Juin 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	<i>Menu Vegetarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE FRITES	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE SUCRÉ	COULOMMIERS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ
MADELEINE	PÊCHE	ABRICOTS	PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
LUNDI 09 Juin 2025	MARDI 10 Juin 2025	MERCREDI 11 Juin 2025	JEUDI 12 Juin 2025	VENDREDI 13 Juin 2025
<i>Menu Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE OLIVIER	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PÂTES D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS	QUENELLES SAUCE AURORE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS
FAISSELLE	CAMEMBERT	PETIT LOUIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	DÉLICE EMMENTAL
ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	COMTÉ DE CLÉRON ÉCLAIR CHOCOLAT	FRAISES

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 S21 à S24 du 19 Mai au 13 Juin 2025 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 19 Mai 2025	MARDI 20 Mai 2025	MERCREDI 21 Mai 2025	JEUDI 22 Mai 2025	VENDREDI 23 Mai 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES KIWI	SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE DE PÂTES D'UZEL LENTILLES AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE COCKTAIL DE FRUITS	RADIS GRILLARDIN DE VEAU AU JUS RIZ PAËLLA BANANE
LUNDI 26 Mai 2025	MARDI 27 Mai 2025	MERCREDI 28 Mai 2025	JEUDI 29 Mai 2025	VENDREDI 30 Mai 2025
SALADE DE POMMES DE TERRE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL KIWI	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL COLOMBO DE PORC HARICOTS COCOS AU JUS SALADE D'ORANGES	SALADE DE HARICOTS VERTS PAUPIETTE DE LAPIN COURGETTES D'UZEL ANANAS AU SIROP
LUNDI 02 Juin 2025	MARDI 03 Juin 2025	MERCREDI 04 Juin 2025	JEUDI 05 Juin 2025	VENDREDI 06 Juin 2025
CHOU-FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES KIWI	CŒUR DE SCAROLE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR PÊCHE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ABRICOTS	SALADE DE TOMATES JAMBON GRILL AU JUS FRITES NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO ABRICOTS
LUNDI 09 Juin 2025	MARDI 10 Juin 2025	MERCREDI 11 Juin 2025	JEUDI 12 Juin 2025	VENDREDI 13 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO ABRICOTS	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES DE BŒUF AU JUS GNOCCHIS COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON DE VOLAILLE FROID BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES BANANE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	SALADE DE PÂTES D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN FRITES FRAISES

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.