

## Menus S25 à S28 du 16 Juin au 11 Juillet 2025

### Primaire (N) 5 composants

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE CAROTTES D'UZEL </p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>TABOULÉ D'UZEL</p> <p>QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE &amp; AU PERSIL</p> <p>FONDU CROCLAIT BIO</p> <p>PÊCHE</p>	<p>SALADE DE TOMATES </p> <p>ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ</p> <p>MAMIROLLE </p> <p>BANANE</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>JEUDI 19 Juin 2025</b></p> <p style="text-align: center;">Menu des enfants</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> CHEESEBURGER CHIPS</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT</p> </div>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FILET DE COLIN  AUX OLIVES HARICOTS VERTS  PERSILLÉS</p> <p>CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>
LUNDI 23 Juin 2025	MARDI 24 Juin 2025	MERCREDI 25 Juin 2025	JEUDI 26 Juin 2025	VENDREDI 27 Juin 2025
<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>CHIPOLATAS  DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE</p> <p>TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON</p> <p>FLAN NAPPÉ</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE ICEBERG</p> <p>PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL  AIL &amp; FINES HERBES</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>SABLÉ DE BESANÇON  A LA CRÈME FRAICHE</p>	<p>CONCOMBRE &amp; POIVRONS EN SALADE</p> <p>ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL SEMOULÉ BIO</p> <p>FRAIDOU</p> <p>ABRICOTS</p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>FILET DE HOKI  SAUCE CITRON ÉPINARDS </p> <p>GOUDA BIO</p> <p> GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PÂTES POULET CURRY</p> <p>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  </p> <p>FRAISES</p>
LUNDI 30 Juin 2025	MARDI 01 Juillet 2025	MERCREDI 02 Juillet 2025	JEUDI 03 Juillet 2025	VENDREDI 04 Juillet 2025
<p>LENTILLES EN SALADE</p> <p>JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>CRÈME DESSERT CAMEL</p>	<p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE &amp; CORNICHON</p> <p>FILET DE COLIN  SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES</p> <p>FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE DE PÂTES D'UZEL</p> <p>NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE &amp; PERSIL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON </p> <p>COMPOTE DE POIRES</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>MELON</p> <p>GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>COOKIE D'UZEL </p>	<p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>LASAGNES DE BŒUF</p> <p>CANCOILLOTTE IGP </p> <p>BANANE BIO</p>
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
<p>CÉLÉRI RÉMOULADE  D'UZEL</p> <p>ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>POMME BIO</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO</p> <p>RONDELÉ BIO</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>ROSETTE DE LYON &amp; CORNICHON</p> <p>GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS </p> <p>PETIT LOUIS</p> <p>ÉCLAIR VANILLE</p>	<p>SALADE DE TOMATES </p> <p>RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES &amp; KETCHUP</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>PÊCHE</p>	<p>SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE</p> <p>QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES</p> <p>TOMME BIO  DE CLÉRON</p> <p>BANANE</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 16 Juin au 11 Juillet 2025 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

<b>LUNDI</b> <b>16 Juin 2025</b>	<b>MARDI</b> <b>17 Juin 2025</b>	<b>MERCREDI</b> <b>18 Juin 2025</b>	<b>JEUDI</b> <b>19 Juin 2025</b>	<b> VENDREDI</b> <b>20 Juin 2025</b>
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS
COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE	BANANE	NECTARINE	SALADE DE FRUITS
<b>LUNDI</b> <b>23 Juin 2025</b>	<b>MARDI</b> <b>24 Juin 2025</b>	<b>MERCREDI</b> <b>25 Juin 2025</b>	<b>JEUDI</b> <b>26 Juin 2025</b>	<b> VENDREDI</b> <b>27 Juin 2025</b>
BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	RADIS	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL SEMOULE BIO	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE COQUILLETTES
BROCOLIS	POMME	ABRICOTS	KIWI	FRAISES
PÊCHE				
<b>LUNDI</b> <b>30 Juin 2025</b>	<b>MARDI</b> <b>01 Juillet 2025</b>	<b>MERCREDI</b> <b>02 Juillet 2025</b>	<b>JEUDI</b> <b>03 Juillet 2025</b>	<b> VENDREDI</b> <b>04 Juillet 2025</b>
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	MELON	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES	NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BŒUF BRAISÉ AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES
KIWI	NECTARINE	COMPOTE DE POIRES	BANANE	BANANE BIO
<b>LUNDI</b> <b>07 Juillet 2025</b>	<b>MARDI</b> <b>08 Juillet 2025</b>	<b>MERCREDI</b> <b>09 Juillet 2025</b>	<b>JEUDI</b> <b>10 Juillet 2025</b>	<b> VENDREDI</b> <b>11 Juillet 2025</b>
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS	RÔTI DE DINDE FROID FRITES & KETCHUP	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
POMME BIO	KIWI	NECTARINE	PÊCHE	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.

## Menus S25 à S28 du 16 Juin au 11 Juillet 2025 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE  PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE CAROTTES D'UZEL 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	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">  <p style="text-align: center;"><b>JEUDI 19 Juin 2025</b></p> <p style="text-align: center;">Menu des enfants</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> CHEESEBURGER CHIPS</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> CHOOKIE PÊTES DE CHOCOLAT</li> </ul> </div>	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  SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  FLAN NAPPÉ	<i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES  FROMAGE BLANC SUCRÉ  SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE  ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL SEMOULÉ 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 DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  EMMENTAL BIO  CRÈME DESSERT CAMEL	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON  FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  NECTARINE	SALADE DE PÂTES D'UZEL  NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  COMTÉ DE CLÉRON  COMPOTE DE POIRES	<i>Menu Végétarien</i> 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  CAMEMBERT  POMME BIO	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  RONDELÉ BIO  LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS  PETIT LOUIS  ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE TOMATES  RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP  YAOURT NATURE SUCRÉ  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.