



## Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

<b>LUNDI</b> 18 Mai 2026	<b>MARDI</b> 19 Mai 2026	<b>MERCREDI</b> 20 Mai 2026	<b>JEUDI</b> 21 Mai 2026	<b> VENDREDI</b> 22 Mai 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	SALADE PANACHÉE
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PENNES	FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE	STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BLÉ
KIWI	POMME BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO	POMME	BANANE BIO
<b>LUNDI</b> 25 Mai 2026	<b>MARDI</b> 26 Mai 2026	<b>MERCREDI</b> 27 Mai 2026	<b>JEUDI</b> 28 Mai 2026	<b> VENDREDI</b> 29 Mai 2026
BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE GRECQUE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS	JAMBON GRILL AU JUS MARMITE DE LÉGUMES	ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	ÉMINCÉ DE PORC AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	PÊCHE	2 GAUFRETTES VANILLE	FRAISES
<b>LUNDI</b> 01 Juin 2026	<b>MARDI</b> 02 Juin 2026	<b>MERCREDI</b> 03 Juin 2026	<b>JEUDI</b> 04 Juin 2026	<b> VENDREDI</b> 05 Juin 2026
SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE DE TOMATES	LENTILLES EN SALADE	CŒUR DE SCAROLE	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT
PÊCHE BIO	KIWI	ABRICOTS	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	ABRICOTS
<b>LUNDI</b> 08 Juin 2026	<b>MARDI</b> 09 Juin 2026	<b>MERCREDI</b> 10 Juin 2026	<b>JEUDI</b> 11 Juin 2026	<b> VENDREDI</b> 12 Juin 2026
SALADE DE POMMES DE TERRE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS POMMES PERSILLÉES	COLOMBO DE PORC HARICOTS COCOS AU JUS	PAUPIETTE DE LAPIN COURGETTES D'UZEL
PÊCHE	KIWI	ABRICOTS	FRAISES	POMME BIO

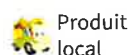
Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie.  
Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine D'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local.  
L'origine des 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.



## Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire (N) 5 composants

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	SAMOUSSA DE LÉGUMES  FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE ITALIENNE D'UZEL  BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE  VACHE QUI RIT BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL  FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL	<i>Menu Vegetarien</i> SALADE PANACHÉE  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CHANTENEIGE BIO  CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP  POMME BIO	PURÉE POMME ABRICOT BIO	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  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 Vegetarien</i> BETTERAVES ROUGES  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  FROMAGE BLANC VANILLE  POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS  CAMEMBERT  COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER  QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES  SAINT MÔRET BIO  PÊCHE	SALADE GRECQUE D'UZEL  ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  COMTÉ BIO DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL  CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>JEUDI 04 Juin 2026</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Menu des enfants</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> CŒUR DE SCAROLE</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> BROWNIE D'UZEL  TOUT CHOCOLAT</li> </ul> </div>	VENDREDI 05 Juin 2026
<i>Menu Vegetarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE  VELOUTÉ NATURE  PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES  FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES  COULOMMIERS  PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE  SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  TOMME BIO DE CLÉRON  ABRICOTS	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>JEUDI 04 Juin 2026</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Menu des enfants</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> CŒUR DE SCAROLE</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> CANCOILLOTTE IGP  A L'AIL</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> BROWNIE D'UZEL  TOUT CHOCOLAT</li> </ul> </div>	COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL  COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT  FONDU CARRÉ  FLAN NAPPÉ
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE OLIVIER  NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  MINI CABRETTE BIO  PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  PETIT MOULÉ NATURE  MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG  RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE POMMES PERSILLÉES  COMTÉ BIO DE CLÉRON  ABRICOTS	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICION  SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS  RONDELÉ BIO  YAOURT AROMATISÉ	<i>Menu Vegetarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  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.





## Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026 Primaire (Na) sans porc

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  PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL  CHANTENEIGE BIO  CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SAMOUSSA DE LÉGUMES  FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP  POMME BIO	SALADE ITALIENNE D'UZEL  BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE  VACHE QUI RIT BIO  PURÉE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE PÂTES D'UZEL  FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  COOKIE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE  RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  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  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  FROMAGE BLANC VANILLE  POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS  CAMEMBERT  COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	SALADE OLIVIER  QUENELLES SAUCE MORNAV MARMITE DE LÉGUMES  SAINT MÔRET BIO  PÊCHE	SALADE GRECQUE D'UZEL  ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  COMTÉ BIO DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	TABOULÉ D'UZEL  CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	 <b>JEUDI 04 Juin 2026</b>  Menu des enfants  <input checked="" type="checkbox"/> CŒUR DE SCAROLE  <input checked="" type="checkbox"/> POTATO BURGER D'UZEL A LA TOMME BIO  <input checked="" type="checkbox"/> CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  <input checked="" type="checkbox"/> BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT	VENDREDI 05 Juin 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE  VELOUTÉ NATURE  PÊCHE BIO	SALADE DE TOMATES  FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES  COULOMMIERS  PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	LENTILLES EN SALADE  SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  TOMME BIO DE CLÉRON  ABRICOTS		COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL  COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT  FONDU CARRÉ  FLAN NAPPÉ
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE OLIVIER  NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  MINI CABRETTE BIO  PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  PETIT MOULÉ NATURE  MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG  ŒUFS DURS BÉCHAMEL  COMTÉ BIO DE CLÉRON  ABRICOTS	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON  SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS  RONDELÉ BIO  YAOURT AROMATISÉ	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  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.