



Menus S25 à S28 du 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (Lb) intolérance alimentaire


| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 2026 |
|--|---|--|---|--|
| SALADE DE POMMES DE TERRE | CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL | SALADE PROVENÇALE D'UZEL | CŒUR DE SCAROLE | SALADE DE POMMES DE TERRE |
| ÉMINCÉ DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES | FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE | BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO | CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL | FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS |
| NECTARINE | KIWI | QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL | NECTARINE | ABRICOTS |
| LUNDI 22 Juin 2026 | MARDI 23 Juin 2026 | MERCREDI 24 Juin 2026 | JEUDI 25 Juin 2026 | VENDREDI 26 Juin 2026 |
| BETTERAVES ROUGES | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE | SALADE ICEBERG | TABOULÉ D'UZEL | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE |
| JAMBON GRILL AU JUS POMMES PERSILLÉES | PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BROCOLIS | ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETES BIO | ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS COURGETTES D'UZEL | CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT |
| PÊCHE | POMME | COMPOTE POMME FRAMBOISE | ABRICOTS | 2 GAUFRETTES CHOCOLAT |
| LUNDI 29 Juin 2026 | MARDI 30 Juin 2026 | MERCREDI 01 Juillet 2026 | JEUDI 02 Juillet 2026 | VENDREDI 03 Juillet 2026 |
| SALADE DE POMMES DE TERRE | CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE | SALADE DE PÂTES D'UZEL | MELON | CŒUR DE SCAROLE |
| GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS | NOISETTES DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES | BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL | JAMBON BLANC FROID COURGETTES D'UZEL | ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL |
| KIWI | NECTARINE | PÊCHE | 2 GAUFRETTES VANILLE | FRAISES |
| LUNDI 06 Juillet 2026 | MARDI 07 Juillet 2026 | MERCREDI 08 Juillet 2026 | JEUDI 09 Juillet 2026 | VENDREDI 10 Juillet 2026 |
| BETTERAVES ROUGES | SALADE DE TOMATES | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE | SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE |
| ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS | STEAK HACHÉ AU JUS PENNES | PAUPIETTE DE LAPIN BROCOLIS | ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP | FILET DEPOULET CAROTTES PERSILLÉES |
| POMME | COMPOTE POMME MIRABELLE HVE | NECTARINE | 2 GAUFRETTES CHOCOLAT | PÊCHE |

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.



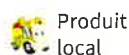
Menus S25 à S28 du 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026

Primaire (N) 5 composants

| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 2026 |
|---|---|---|---|---|
| <i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES EMMENTAL BIO NECTARINE | CROISSILLON EMMENTAL FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE | SALADE PROVENÇALE D'UZEL BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO TOMME GRISE QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL | CŒUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ŒUF A LA NEIGE | SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO ABRICOTS |
| LUNDI 22 Juin 2026 | MARDI 23 Juin 2026 | MERCREDI 24 Juin 2026 | JEUDI 25 Juin 2026 |  <p>Vendredi 26 Juin 2026</p> <p>Salade Coleslaw D'UZEL Chili con Carné D'UZEL Riz d'accompagnement Cheddar fumé Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Pommes et au Sirop d'Érable</p> |
| BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PURÉE GOUDA BIO PÊCHE | CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE | <i>Menu Végétarien</i> SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO FRAIDOU COMPOTE POMME FRAMBOISE | TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS | |
| LUNDI 29 Juin 2026 | MARDI 30 Juin 2026 | MERCREDI 01 Juillet 2026 | JEUDI 02 Juillet 2026 | VENDREDI 03 Juillet 2026 |
| <i>Menu Végétarien</i> SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE | PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE | SALADE DE PÂTES D'UZEL BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON PÊCHE | MELON JAMBON BLANC FROID TARTARE DE COURGETTES CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS | CŒUR DE SCAROLE LASAGNES DE BŒUF 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES |
| LUNDI 06 Juillet 2026 | MARDI 07 Juillet 2026 | MERCREDI 08 Juillet 2026 | JEUDI 09 Juillet 2026 | VENDREDI 10 Juillet 2026 |
| CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIRI BIO POMME | SALADE DE TOMATES PENNES CARBONARA D'UZEL RONDELÉ BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE | CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS SAINT MÔRET BIO LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL | CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP TOMME BIO DE CLÉRON PALET BRETON D'UZEL | <i>Menu Végétarien</i> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLES SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLÉES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ PÊCHE |

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (Na) sans porc

| LUNDI 15 Juin 2026 | MARDI 16 Juin 2026 | MERCREDI 17 Juin 2026 | JEUDI 18 Juin 2026 | VENDREDI 19 Juin 2026 |
|---|---|---|--|--|
| <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>NECTARINE</p> | <p>CROISSILLON EMMENTAL</p> <p>FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE</p> <p>FONDU CROCLAIT BIO</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE</p> | <p>SALADE PROVENÇALE D'UZEL</p> <p>BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL</p> | <p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL</p> <p>CANCOILLOTTE IGP A L'AIL</p> <p>ŒUF A LA NEIGE</p> | <p>SALADE DE RIZ D'UZEL</p> <p>FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>ABRICOTS</p> |
| <p>LUNDI 22 Juin 2026</p> | <p>MARDI 23 Juin 2026</p> | <p>MERCREDI 24 Juin 2026</p> | <p>JEUDI 25 Juin 2026</p> | <p>Vendredi 26 Juin 2026</p> |
| <p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>PÊCHE</p> | <p>CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE</p> <p>POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS</p> <p>CAMEMBERT BIO PORTION</p> <p>PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE</p> | <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE ICEBERG</p> <p>COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO</p> <p>FRAIDOU</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p> | <p>TABOULÉ D'UZEL</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>ABRICOTS</p> | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"> FIFA WORLD CUP UNITED STATES CANADA MÉXICO</p> <p style="text-align: center;">Salade Coleslaw D'UZEL</p> <p style="text-align: center;">Chili con Carné D'UZEL</p> <p style="text-align: center;">Riz d'accompagnement</p> <p style="text-align: center;">Cheddar fumé</p> <p style="text-align: center;">Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Pommes et au Sirop d'Érable</p> </div> |
| <p>LUNDI 29 Juin 2026</p> | <p>MARDI 30 Juin 2026</p> | <p>MERCREDI 01 Juillet 2026</p> | <p>JEUDI 02 Juillet 2026</p> | <p>VENDREDI 03 Juillet 2026</p> |
| <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p> | <p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</p> <p>NECTARINE</p> | <p>SALADE DE PÂTES D'UZEL</p> <p>BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>PÊCHE</p> | <p>MELON</p> <p>JAMBON DE VOLAILLE FROID TARTARE DE COURGETTES</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS</p> | <p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>LASAGNES DE BŒUF</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>FRAISES</p> |
| <p>LUNDI 06 Juillet 2026</p> | <p>MARDI 07 Juillet 2026</p> | <p>MERCREDI 08 Juillet 2026</p> | <p>JEUDI 09 Juillet 2026</p> | <p>VENDREDI 10 Juillet 2026</p> |
| <p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>KIRI BIO</p> <p>POMME</p> | <p>SALADE DE TOMATES</p> <p>PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL</p> <p>RONDELÉ BIO</p> <p>COMPOTE POMME MIRABELLE HVE</p> | <p>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON</p> <p>SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS</p> <p>SAINT MÔRET BIO</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL</p> | <p>CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP</p> <p>TOMME BIO DE CLÉRON</p> <p>PALET BRETON D'UZEL</p> | <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE</p> <p>QUENELLES SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</p> <p>PÊCHE</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.