



...

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	CHEESEBURGER	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	RIZ	CHIPS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
SAINT PAULIN	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	BANANE	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PATES POULET CURRY
PURÉE	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	SEMOULE BIO	ÉPINARDS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	FRAISES
FLAN NAPPÉ	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NOISETTES DE POULET AU JUS	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	CANCOILLOTTE IGP
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BANANE BIO
CRÈME DESSERT CARAMEL	NECTARINE	COMPOTE DE POIRES	COOKIE D'UZEL	
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
GNOCCHIS	RONDELÉ BIO	BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PETIT LOUIS	YAOURT NATURE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO		ÉCLAIR VANILLE	PECHE	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



PRIMAIRE SANS PORC

Edité le 30/04/2025

à 08:58

...

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	CHEESEBURGER	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	RIZ	CHIPS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
SAINT PAULIN	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	BANANE	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS
SAUCISSES DE DINDE AU JUS	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	PATES POULET CURRY
PURÉE	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	SEMOULE BIO	ÉPINARDS	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	FRAISES
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	NOISETTES DE POULET AU JUS	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CANCOILLOTTE IGP
CRÈME DESSERT CARAMEL	NECTARINE	COMPOTE DE POIRES	COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
GNOCCHIS		BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	YAOURT NATURE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ÉCLAIR VANILLE	PECHE	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.