



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 SUISSÉ 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.



Menus S21 à S24 du 19 Mai au 13 Juin 2025 Primaire (Lc) sans viande

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 ŒUFS VINAIGRETTE PURÉE CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PÊCHE HVE	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	RADIS BEURRE PAËLLA AU POISSON RIZ PAËLLA BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
LUNDI 26 Mai 2025	MARDI 27 Mai 2025	MERCREDI 28 Mai 2025	JEUDI 29 Mai 2025	 VENDREDI 30 Mai 2025
SALADE OLIVIER CRÊPES AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG TERRINE AUX 3 LÉGUMES POMMES PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CHOUQUETTES	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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 DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELEINE	CŒUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE COULOMMIERS PÊCHE	LENTILLES EN SALADE GALETTE DE BOULGOUR A L'ORIENTALE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOTS	SALADE DE TOMATES POISSON A LA BORDELAISE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
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 FAISSELLE ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ŒUFS A LA BASQUAISE GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE AUREOLE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES PETIT LOUIS BANANE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE DE PÂTES D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL 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 été (Ne)

LUNDI 19 Mai 2025	MARDI 20 Mai 2025	MERCREDI 21 Mai 2025	JEUDI 22 Mai 2025	VENDREDI 23 Mai 2025
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ YAOURT AROMATISÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE		COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
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 D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 02 Juin 2025	MARDI 03 Juin 2025	MERCREDI 04 Juin 2025	JEUDI 05 Juin 2025	VENDREDI 06 Juin 2025
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 09 Juin 2025	MARDI 10 Juin 2025	MERCREDI 11 Juin 2025	JEUDI 12 Juin 2025	VENDREDI 13 Juin 2025
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE	SAUCISSE MONTBÉLIARD IGP FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON BLANC
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Menus S21 à S24 du 19 Mai au 13 Juin 2025 Primaire été sans porc (Nea)

LUNDI 19 Mai 2025	MARDI 20 Mai 2025	MERCREDI 21 Mai 2025	JEUDI 22 Mai 2025	VENDREDI 23 Mai 2025
TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT
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 D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
LUNDI 02 Juin 2025	MARDI 03 Juin 2025	MERCREDI 04 Juin 2025	JEUDI 05 Juin 2025	VENDREDI 06 Juin 2025
LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL
CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS	GAILLARDISE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ	COMPOTE DE PÊCHES
LUNDI 09 Juin 2025	MARDI 10 Juin 2025	MERCREDI 11 Juin 2025	JEUDI 12 Juin 2025	VENDREDI 13 Juin 2025
SALADE DE PÂTES D'UZEL	LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
ŒUFS DURS VINAIGRETTE CHIPS	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE
FONDU CARRÉ	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	CHIPS
YAOURT AROMATISÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ

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 sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.