



## 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 (Lc) sans viande

<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>
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ	FISH BURGER CHIPS	FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS
SAINT PAULIN	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE	BANANE	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	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 BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PURÉE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	ŒUFS DURS BÉCHAMEL SEMOULE BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRAIDOU	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
FLAN NAPPÉ	SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	ABRICOTS		FRAISES
<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
CRÊPES AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES	FEUILLETÉS AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	LASAGNES AUX LÉGUMES
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CANCOILLOTTE IGP
CRÈME DESSERT CAMEL	NECTARINE	COMPOTE DE POIRES	COOKIE D'UZEL	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>
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE HOKI SAUCE AUREORE GNOCCHIS	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CROUSTI DE POISSON BROCOLIS	ŒUFS A LA BASQUAISE FRITES & KETCHUP	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	YAOURT NATURE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ÉCLAIR VANILLE	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 (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 (Na) sans porc

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 PERSILLÉES</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> <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>	<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>SAUCISSES DE DINDE 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 DE VOLAILLE 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>CÉLERI 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>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON</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 été (Ne)

<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>
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	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
<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>
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	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
<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 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 POMMES
<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>
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, 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 été sans porc (Nea)

<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>
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	MADELON 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
<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>
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	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
<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 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 POMMES
<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>
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	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP	FILET DE COLIN FROID MAYONNAISE	JAMBON DE VOLAILLE
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, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.