



PRIMAIRE

Semaines 24 à 27



LUNDI

09/06/2025

BETTERAVES ROUGES
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FAISSELLE
ABRICOTS

16/06/2025

CRÊPE AU FROMAGE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE
ÉCHALOTE
CAROTTES D'UZEL
PERSILLÉES
SAINT PAULIN
COMPOTE DE FRUITS

23/06/2025

BETTERAVES ROUGES
CHIPOLATAS DE FRANCHE
COMTÉ AU JUS
PURÉE
TOMME DE CHÈVRE DE
CLÉRON
FLAN NAPPÉ

30/06/2025

LENTILLES EN SALADE
JAMBON GRILL SAUCE
MADÈRE
HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
EMMENTAL BIO
CRÈME DESSERT CARAMEL

MARDI

10/06/2025

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
BOULETTES DE BOEUF AU
JUS
GNOCCHIS
CAMEMBERT
COMPOTE DE POMMES BIO

17/06/2025

TABOULÉ D'UZEL
QUENELLES DE VOLAILLE
SAUCE MORNAY
JARDINIÈRE DE LÉGUMES A
L'ÉCHALOTE & AU PERSIL
FONDU CROCLAIT BIO
PECHE

24/06/2025

SALADE ICEBERG
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN
COURGETTES D'UZEL AIL &
FINES HERBES
FROMAGE BLANC SUCRÉ
SABLÉ DE BESANÇON A LA
CRÈME FRAÎCHE

01/07/2025

PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON
FILET DE COLIN SAUCE AU
BEURRE BLANC
POMMES PERSILLÉES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
NECTARINE

MERCRE

11/06/2025

SALADE OLIVIER
QUENELLES SAUCE
AURORE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX CAROTTES JAUNES
PETIT LOUIS
BANANE

18/06/2025

SALADE DE TOMATES
ESCALOPE DE DINDE AU
CURRY
RIZ
MAMIROLLE
BANANE

25/06/2025

CONCOMBRE & POIVRONS
EN SALADE
ÉMINCÉ DE BOEUF
PROVENÇAL
SEMOULE BIO
FRAIDOU
ABRICOTS

02/07/2025

SALADE DE PATES D'UZEL
NOISSETTES DE POULET AU
JUS
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
COMTÉ DE CLÉRON
COMPOTE DE POIRES

JEUDI

12/06/2025

PATÉ EN CROUTE DE
VOLAILLE & CORNICHON
ÉMINCÉ DE PORC AUX
ÉPICES
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE
& PERSIL
COMTÉ DE CLÉRON
ÉCLAIR CHOCOLAT

19/06/2025

CAROTTES RAPÉES D'UZEL
AU CITRON
CHEESEBURGER
CHIPS
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT
CHOOKIE PÉPITES DE
CHOCOLAT

26/06/2025

RADIS BEURRE
FILET DE HOKI SAUCE
CITRON
ÉPINARDS
GOUDA BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AUX POMMES

03/07/2025

MELON
GALETTE EPAUTRE
LÉGUMES BIO
CHOU FLEUR BÉCHAMEL
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
COOKIE D'UZEL

VENDR

13/06/2025

SALADE DE PATES D'UZEL
CROUSTI DE POISSON
ÉPINARDS
DÉLICE EMMENTAL
FRAISES

20/06/2025

SALADE DE POMMES DE
TERRE
FILET DE COLIN AUX OLIVES
HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
SALADE DE FRUITS

27/06/2025

SALADE DE HARICOTS
VERTS
PATES POULET CURRY
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
FRAISES

04/07/2025

COEUR DE SCAROLE
LASAGNES DE BOEUF
CANCOILLOTTE IGP
BANANE 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 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. Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.