



PRIMAIRE

Semaines 25 à 28



LUNDI

15/06/2026

SALADE DE POMMES DE TERRE
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
EMMENTAL BIO
NECTARINE

22/06/2026

BETTERAVES ROUGES
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE
PURÉE
GOUDA BIO
PECHE

29/06/2026

SALADE PIÉMONTAISE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT VANILLE

06/07/2026

CRÊPE AU FROMAGE
ESCALOPE A LA CRÈME
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
KIRI BIO
POMME

MARDI

16/06/2026

CROISILLON EMMENTAL
FILET DE POULET AUX OIGNONS
RATATOUILLE NIÇOISE
FONDU CROCLAIT BIO
YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE

23/06/2026

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
POISSON PANÉ CITRON
BROCOLIS
CAMEMBERT BIO PORTION
PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE

30/06/2026

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON
FILET DE HOKI SAUCE CITRON
POMMES PERSILLÉES
YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
NECTARINE

07/07/2026

SALADE DE TOMATES
PENNES* CARBONARA D'UZEL
RONDELÉ BIO
COMPOTE POMME MIRABELLE HVE

MERCRE

17/06/2026

SALADE PROVENÇALE D'UZEL
BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE
SEMOULE BIO
TOMME GRISE
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL

24/06/2026

SALADE ICEBERG
COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO
FRAIDOU
COMPOTE POMME FRAMBOISE

01/07/2026

SALADE DE PATES D'UZEL
BOEUF BRAISÉ AU JUS
PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL
COMTÉ DE CLÉRON
PECHE

08/07/2026

CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON
SAUMON A L'OSEILLE
BROCOLIS
SAINT MORET BIO
LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL

JEUDI

18/06/2026

COEUR DE SCAROLE
SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL
CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
OEUF A LA NEIGE

25/06/2026

TABOULÉ D'UZEL
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
COURGETTES D'UZEL
COMTÉ DE CLÉRON
ABRICOTS

02/07/2026

MELON
JAMBON BLANC FROID
TARTARE DE COURGETTES
CANCOILLOTTE IGP
TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS

09/07/2026

CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE
ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE
FRITES & KETCHUP
TOMME BIO DE CLÉRON
PALET BRETON D'UZEL

VENDR

19/06/2026

SALADE DE RIZ D'UZEL
FILET DE COLIN AUX OLIVES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
ABRICOTS

26/06/2026

SALADE COLESLAW D'UZEL
CHILI CON CARNÉ D'UZEL
RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
CHEDDAR FUMÉ
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE

03/07/2026

COEUR DE SCAROLE
LASAGNES DE BOEUF
1 PETIT NOVA FRUIT BIO
FRAISES

10/07/2026

SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
QUENELLES SAUCE AURORE
CAROTTES PERSILLÉES
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
PECHE

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.