



Menus S25 à S28 du 16 Juin au 11 Juillet 2025 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	FILET DE POULET AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	JAMBON GRILL AU JUS
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RIZ	FRITES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
COMPOTE DE FRUITS	PÊCHE	BANANE	NECTARINE	SALADE DE FRUITS
LUNDI 23 Juin 2025	MARDI 24 Juin 2025	MERCREDI 25 Juin 2025	JEUDI 26 Juin 2025	VENDREDI 27 Juin 2025
BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	RADIS	SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL SEMOULE BIO	SAUTÉ DE PORC A LA PROVENÇALE POMMES PERSILLÉES	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE COQUILLETTES
BROCOLIS	AIL & FINES HERBES	ABRICOTS	KIWI	FRAISES
PÊCHE	POMME			
LUNDI 30 Juin 2025	MARDI 01 Juillet 2025	MERCREDI 02 Juillet 2025	JEUDI 03 Juillet 2025	VENDREDI 04 Juillet 2025
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES D'UZEL	MELON	CŒUR DE SCAROLE
JAMBON GRILL AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	NOISETTES DE POULET AU JUS	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO	BŒUF BRAISÉ AU JUS
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU-FLEUR PERSILLÉ	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
KIWI	NECTARINE	COMPOTE DE POIRES	BANANE	BANANE BIO
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
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	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	RÔTI DE DINDE FROID	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS
GNOCCCHIS	KIWI	BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
POMME BIO		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.