



Menus S25 à S28 du 16 Juin au 11 Juillet 2025 Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 16 Juin 2025	MARDI 17 Juin 2025	MERCREDI 18 Juin 2025	JEUDI 19 Juin 2025	VENDREDI 20 Juin 2025
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
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 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
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
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
LUNDI 07 Juillet 2025	MARDI 08 Juillet 2025	MERCREDI 09 Juillet 2025	JEUDI 10 Juillet 2025	VENDREDI 11 Juillet 2025
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.