



## Menus S25 à S28 du 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 15 Juin 2026	MARDI 16 Juin 2026	MERCREDI 17 Juin 2026	JEUDI 18 Juin 2026	VENDREDI 19 Juin 2026
SALADE DE POMMES DE TERRE  ÉMINCÉ DE PORC AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  NECTARINE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE  KIWI	SALADE PROVENÇALE D'UZEL  BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO  QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	CŒUR DE SCAROLE  CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  NECTARINE	SALADE DE POMMES DE TERRE  FILET DE POULET AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  ABRICOTS
LUNDI 22 Juin 2026	MARDI 23 Juin 2026	MERCREDI 24 Juin 2026	JEUDI 25 Juin 2026	VENDREDI 26 Juin 2026
BETTERAVES ROUGES  JAMBON GRILL AU JUS POMMES PERSILLÉES  PÊCHE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BROCOLIS  POMME	SALADE ICEBERG  ESCALOPE DE DINDE AU JUS COQUILLETTES BIO  COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL  ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS COURGETTES D'UZEL  ABRICOTS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT  2 GAUFRETTES CHOCOLAT
LUNDI 29 Juin 2026	MARDI 30 Juin 2026	MERCREDI 01 Juillet 2026	JEUDI 02 Juillet 2026	VENDREDI 03 Juillet 2026
SALADE DE POMMES DE TERRE  GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS  KIWI	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE  NOISETTES DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES  NECTARINE	SALADE DE PÂTES D'UZEL  BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL  PÊCHE	MELON  JAMBON BLANC FROID COURGETTES D'UZEL  2 GAUFRETTES VANILLE	CŒUR DE SCAROLE  ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL  FRAISES
LUNDI 06 Juillet 2026	MARDI 07 Juillet 2026	MERCREDI 08 Juillet 2026	JEUDI 09 Juillet 2026	VENDREDI 10 Juillet 2026
BETTERAVES ROUGES  ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  POMME	SALADE DE TOMATES  STEAK HACHÉ AU JUS PENNES  COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON  PAUPIETTE DE LAPIN BROCOLIS  NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE  ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP  2 GAUFRETTES CHOCOLAT	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE  FILET DEPOULET CAROTTES PERSILLÉES  PÊCHE

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (Lc) sans viande

<b>LUNDI</b> <b>15 Juin 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>16 Juin 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>17 Juin 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>18 Juin 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>19 Juin 2026</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISSON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CROC TOFU PROVENÇALE BIO RATATOUILLE NIÇOISE	OMELETTE SEMOULE BIO	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL BIO	FONDU CROCLAIT BIO	TOMME GRISE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	ŒUF A LA NEIGE	ABRICOTS
<b>LUNDI</b> <b>22 Juin 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>23 Juin 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>24 Juin 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>25 Juin 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>26 Juin 2026</b>
BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
OMELETTE PURÉE	POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS	COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO	GALETTE CHÈVRE TOMATE COURGETTES D'UZEL	CHILI D'UZEL AU SOJA BIO RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	FRAIDOU	COMTÉ DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PÊCHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ABRICOTS	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
<b>LUNDI</b> <b>29 Juin 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>30 Juin 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>01 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>02 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>03 Juillet 2026</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES	MELON	CŒUR DE SCAROLE
GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	OMELETTE PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI FROID MAYONNAISE TARTARE DE COURGETTES	LASAGNES AUX LÉGUMES
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE	PÊCHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES
<b>LUNDI</b> <b>06 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>07 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>08 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>09 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>10 Juillet 2026</b>
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE HOKI SAUCE AUREORE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS FRITES & KETCHUP	QUENELLES SAUCE AUREORE CAROTTES PERSILLÉES
KIRI BIO	RONDELÉ BIO	SAINT MÔRET BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PALET BRETON D'UZEL	PÊCHE

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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (N) 5 composants

LUNDI 15 Juin 2026	MARDI 16 Juin 2026	MERCREDI 17 Juin 2026	JEUDI 18 Juin 2026	VENDREDI 19 Juin 2026
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>NECTARINE</p>	<p>CROISSILLON EMMENTAL</p> <p>FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE</p> <p>FONDU CROCLAIT BIO</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE</p>	<p>SALADE PROVENÇALE D'UZEL</p> <p>BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL</p>	<p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL</p> <p>CANCOILLOTTE IGP A L'AIL</p> <p>ŒUF A LA NEIGE</p>	<p>SALADE DE RIZ D'UZEL</p> <p>FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>ABRICOTS</p>
<p><b>LUNDI</b> 22 Juin 2026</p>	<p><b>MARDI</b> 23 Juin 2026</p>	<p><b>MERCREDI</b> 24 Juin 2026</p>	<p><b>JEUDI</b> 25 Juin 2026</p>	<p><b>Vendredi 26 Juillet 2026</b></p>
<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PURÉE</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>PÊCHE</p>	<p>CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE</p> <p>POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS</p> <p>CAMEMBERT BIO PORTION</p> <p>PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE ICEBERG</p> <p>COQUILLETTES BIO AU CURRY &amp; SOJA BIO</p> <p>FRAIDOU</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>TABOULÉ D'UZEL</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>ABRICOTS</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">FIFA WORLD CUP UNITED STATES   CANADA   MEXICO</p> <p style="text-align: center;"><b>Vendredi 26 Juillet 2026</b></p> <p style="text-align: center;">Salade Coleslaw D'UZEL</p> <p style="text-align: center;">Chili con Carné D'UZEL</p> <p style="text-align: center;">Riz d'accompagnement</p> <p style="text-align: center;">Cheddar fumé</p> <p style="text-align: center;">Gâteau d'Anniversaire D'UZEL aux Pommes et au Sirop d'Érable</p> </div>
<p><b>LUNDI</b> 29 Juin 2026</p>	<p><b>MARDI</b> 30 Juin 2026</p>	<p><b>MERCREDI</b> 01 Juillet 2026</p>	<p><b>JEUDI</b> 02 Juillet 2026</p>	<p><b>VENDREDI</b> 03 Juillet 2026</p>
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE &amp; CORNICHON</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE DE PÂTES D'UZEL</p> <p>BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE &amp; PERSIL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>PÊCHE</p>	<p>MELON</p> <p>JAMBON BLANC FROID TARTARE DE COURGETTES</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS</p>	<p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>LASAGNES DE BŒUF</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>FRAISES</p>
<p><b>LUNDI</b> 06 Juillet 2026</p>	<p><b>MARDI</b> 07 Juillet 2026</p>	<p><b>MERCREDI</b> 08 Juillet 2026</p>	<p><b>JEUDI</b> 09 Juillet 2026</p>	<p><b>VENDREDI</b> 10 Juillet 2026</p>
<p>CRÈPE AU FROMAGE</p> <p>ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>KIRI BIO</p> <p>POMME</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>PENNES CARBONARA D'UZEL</p> <p>RONDELÉ BIO</p> <p>COMPOTE POMME MIRABELLE HVE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON</p> <p>SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS</p> <p>SAINT MÔRET BIO</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL</p>	<p>CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES &amp; KETCHUP</p> <p>TOMME BIO DE CLÉRON</p> <p>PALET BRETON D'UZEL</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE</p> <p>QUENELLES SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</p> <p>PÊCHE</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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire (Na) sans porc

LUNDI 15 Juin 2026	MARDI 16 Juin 2026	MERCREDI 17 Juin 2026	JEUDI 18 Juin 2026	VENDREDI 19 Juin 2026
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>NECTARINE</p>	<p>CROISSILLON EMMENTAL</p> <p>FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE</p> <p>FONDU CROCLAIT BIO</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE</p>	<p>SALADE PROVENÇALE D'UZEL</p> <p>BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL</p>	<p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL</p> <p>CANCOILLOTTE IGP A L'AIL</p> <p>ŒUF A LA NEIGE</p>	<p>SALADE DE RIZ D'UZEL</p> <p>FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>ABRICOTS</p>
LUNDI 22 Juin 2026	MARDI 23 Juin 2026	MERCREDI 24 Juin 2026	JEUDI 25 Juin 2026	Vendredi 26 Juillet 2026
<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>PÊCHE</p>	<p>CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE</p> <p>POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS</p> <p>CAMEMBERT BIO PORTION</p> <p>PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE ICEBERG</p> <p>COQUILLETTES BIO AU CURRY &amp; SOJA BIO</p> <p>FRAIDOU</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>TABOULÉ D'UZEL</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>ABRICOTS</p>	
LUNDI 29 Juin 2026	MARDI 30 Juin 2026	MERCREDI 01 Juillet 2026	JEUDI 02 Juillet 2026	VENDREDI 03 Juillet 2026
<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE &amp; CORNICHON</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE DE PÂTES D'UZEL</p> <p>BŒUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE &amp; PERSIL</p> <p>COMTÉ DE CLÉRON</p> <p>PÊCHE</p>	<p>MELON</p> <p>JAMBON DE VOLAILLE FROID TARTARE DE COURGETTES</p> <p>CANCOILLOTTE IGP</p> <p>TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS</p>	<p>CŒUR DE SCAROLE</p> <p>LASAGNES DE BŒUF</p> <p>1 PETIT NOVA FRUIT BIO</p> <p>FRAISES</p>
LUNDI 06 Juillet 2026	MARDI 07 Juillet 2026	MERCREDI 08 Juillet 2026	JEUDI 09 Juillet 2026	VENDREDI 10 Juillet 2026
<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>KIRI BIO</p> <p>POMME</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL</p> <p>RONDELÉ BIO</p> <p>COMPOTE POMME MIRABELLE HVE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON</p> <p>SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS</p> <p>SAINT MÔRET BIO</p> <p>LIÉGEAIS VANILLE/CARAMEL</p>	<p>CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE</p> <p>ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE FRITES &amp; KETCHUP</p> <p>TOMME BIO DE CLÉRON</p> <p>PALET BRETON D'UZEL</p>	<p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE</p> <p>QUENELLES SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>YAOURT NATURE BIO SUCRÉ</p> <p>PÊCHE</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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire été (Ne)

<b>LUNDI</b> <b>15 Juin 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>16 Juin 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>17 Juin 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>18 Juin 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>19 Juin 2026</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
GAILLARDE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT
<b>LUNDI</b> <b>22 Juin 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>23 Juin 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>24 Juin 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>25 Juin 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>26 Juin 2026</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	GAILLARDE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
<b>LUNDI</b> <b>29 Juin 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>30 Juin 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>01 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>02 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>03 Juillet 2026</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	GAILLARDE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	PURÉE POMME PÊCHE BIO
<b>LUNDI</b> <b>06 Juillet 2026</b>	<b>MARDI</b> <b>07 Juillet 2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>08 Juillet 2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>09 Juillet 2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>10 Juillet 2026</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 BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO	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 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026 Primaire été sans porc (Nea)

<b>LUNDI</b> 15 Juin 2026	<b>MARDI</b> 16 Juin 2026	<b>MERCREDI</b> 17 Juin 2026	<b>JEUDI</b> 18 Juin 2026	<b> VENDREDI</b> 19 Juin 2026
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 CHIPS	CHIPOLATAS DE DINDE FROIDE	FILET DE POULET KETCHUP
GAILLARDE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FONDU CARRÉ	PETITS BEURRE	CHIPS
MINI CABRETTE	FRAIDOU	YAOURT AROMATISÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX
PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE		COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT
<b>LUNDI</b> 22 Juin 2026	<b>MARDI</b> 23 Juin 2026	<b>MERCREDI</b> 24 Juin 2026	<b>JEUDI</b> 25 Juin 2026	<b> VENDREDI</b> 26 Juin 2026
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 CHIPS	ÉMINCÉ DE POULET	ROSBEEF FROID MAYONNAISE	ŒUFS DURS VINAIGRETTE
GALETTE BRETONNE VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	GAILLARDE FRAISE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHIPS
PURÉE POMME POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	MINI CABRETTE	FRAIDOU	FONDU CARRÉ
		PURÉE POMME PÊCHE BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ
<b>LUNDI</b> 29 Juin 2026	<b>MARDI</b> 30 Juin 2026	<b>MERCREDI</b> 01 Juillet 2026	<b>JEUDI</b> 02 Juillet 2026	<b> VENDREDI</b> 03 Juillet 2026
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 CHIPS	ÉMINCÉ DE POULET
PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	GAILLARDE FRAISE
PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ	MINI CABRETTE
COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE BIO		PURÉE POMME PÊCHE BIO
<b>LUNDI</b> 06 Juillet 2026	<b>MARDI</b> 07 Juillet 2026	<b>MERCREDI</b> 08 Juillet 2026	<b>JEUDI</b> 09 Juillet 2026	<b> VENDREDI</b> 10 Juillet 2026
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
CHIPS	PETITS BEURRE	CHIPS	GALETTE BRETONNE	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES
FONDU CARRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	RONDELÉ AUX NOIX	VACHE QUI RIT	FLAN NAPPÉ
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	MOUSSE CHOCOLAT	PURÉE POMME POIRE 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 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.