

...

SEMAINES 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	CROISILLON EMMENTAL FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO TOMME GRISE QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL OEUF A LA NEIGE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS ABRICOTS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PURÉE GOUDA BIO PECHE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO FRAIDOU COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL ABRICOTS	SALADE COLESLAW D'UZEL CHILI CON CARNÉ D'UZEL RIZ D'ACCOMPAGNEMENT GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL PECHE	JAMBON BLANC FROID TARTARE DE COURGETTES CANCOILLOTTE IGP TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	LASAGNES DE BOEUF 1 PETIT NOVA FRUIT BIO FRAISES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
CRÊPE AU FROMAGE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	PENNES* CARBONARA D'UZEL RONDELÉ BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE FRITES & KETCHUP TOMME BIO DE CLÉRON PALET BRETON D'UZEL	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.