

# Menus S25 à S28 du 17 Juin au 12 Juillet 2024

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE 🍴	<p>ACCRAS DE MORUE &amp; CITRON</p> <p>FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO</p> <p>RIZ AUX HARICOTS ROUGES</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE 🍴 A LA MANGUE</p> <p>TARTE D'UZEL A L'ANANAS 🍴</p>	SALADE DE POMMES DE TERRE 🍴 D'UZEL
ESCALOPE A LA CRÈME 🍴 CAROTTES VICHY	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE		SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO 🍴	COMTÉ 🍴 DE CLÉRON		CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT 🍴 HVE	PÊCHE	BANANE		COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024		JEUDI 27 Juin 2024
CHOU BLANC 🍴 D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS 🍴 EN SALADE	ROSETTE DE LYON & CORNICHON	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES 🍴
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CHIPOLATAS 🍴 DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PURÉE	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	STEAK HACHÉ 🍴 AU JUS FRITES
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE 🍴 BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT 🍴 BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON 🍴	EMMENTAL
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	🍴 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024
<i>Menu Végétarien</i> RADIS BEURRE 🍴	SALAMI	COEUR DE SCAROLE 🍴	SALADE DE TOMATES 🍴	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL
OMELETTE SAUCE MORNAVY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI 🍴 AUX OLIVES GNOCCHIS	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON BLANC FROID GRATIN DE COQUILLETES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENCALI D'UZEL 🍴
TOMME BIO 🍴 DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP 🍴	COMTÉ DE CLÉRON 🍴	FONDU CROCLAIT
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL 🍴
LUNDI 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	VENDREDI 12 Juillet 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CONCOMBRE 🍴 D'UZEL A LA MENTHE	<i>Menu Végétarien</i> SALADE CHIRAZI 🍴 D'UZEL	SALADE 🍴 PANACHÉE
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	SAUTÉ DE PORC 🍴 COURGETTES & CAROTTES D'UZEL 🍴	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	HACHIS PARMENIER D'UZEL
MAMIROLLE 🍴	CARRÉ FRAIS BIO	AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	MINI CABRETTE BIO
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	ABRICOTS	COMPOTE DE POIRES
		PALET BRETON D'UZEL 🍴		

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 17 Juin au 12 Juillet 2024

### Primaire (Na) sans porc

LUNDI 17 Juin 2024	MARDI 18 Juin 2024	MERCREDI 19 Juin 2024	JEUDI 20 Juin 2024	VENDREDI 21 Juin 2024	
TABOULÉ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO	RADIS BEURRE		SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	
ESCALOPE A LA CRÈME CAROTTES VICHY	LASAGNES AUX LÉGUMES	RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE		ACCRAS DE MORUE & CITRON	SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS CHOU-FLEUR BIO PERSILL
CAMEMBERT	PRÉPAILLOU BIO	COMTÉ DE CLÉRON		FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO RIZ AUX HARICOTS ROUGES	CHANTENEIGE BIO
COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PÊCHE	BANANE		YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 24 Juin 2024	MARDI 25 Juin 2024	MERCREDI 26 Juin 2024	JEUDI 27 Juin 2024	VENDREDI 28 Juin 2024	
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	<i>Menu Végétarien</i> MELON	SALADE DE TOMATES	
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE	SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES	
PETIT MOULÉ NATURE	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	EMMENTAL	
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	NECTARINE	ABRICOTS	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	COMPOTE DE POMMES BIO	
LUNDI 01 Juillet 2024	MARDI 02 Juillet 2024	MERCREDI 03 Juillet 2024	JEUDI 04 Juillet 2024	VENDREDI 05 Juillet 2024	
<i>Menu Végétarien</i> RADIS BEURRE	MELON	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE TOMATES	SALADE AU RIZ BIO D'UZEL	
OMELETTE SAUCE MORNAVY PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE HOKI AUX OLIVES GNOCCHIS	RAVIOLIS EN GRATIN	JAMBON DE VOLAILLE FROID GRATIN DE COQUILLETTES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇAL D'UZEL	
TOMME BIO DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CANCOILLOTTE IGP	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT	
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	ABRICOTS	NECTARINE	MOUSSE CHOCOLAT	COOKIE D'UZEL	
LUNDI 08 Juillet 2024	MARDI 09 Juillet 2024	MERCREDI 10 Juillet 2024	JEUDI 11 Juillet 2024	VENDREDI 12 Juillet 2024	
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE CHIRAZI D'UZEL	SALADE PANACHÉE	
FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME PENNES RIGATE BIO	POISSON PANÉ CITRON ÉPINARDS	TORTILLA OIGNONS COURGETTES & CAROTTES D'UZEL	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	HACHIS PARMENTIER D'UZEL	
MAMIROLLE	CARRÉ FRAIS BIO	AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT	MINI CABRETTE BIO	
FLAN NAPPÉ	NECTARINE	YAOURT AROMATISÉ	ABRICOTS	COMPOTE DE POIRES	
		PALET BRETON D'UZEL			

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 17 Juin au 12 Juillet 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

<b>LUNDI</b> 17 Juin 2024	<b>MARDI</b> 18 Juin 2024	<b>MERCREDI</b> 19 Juin 2024	<b>JEUDI</b> 20 Juin 2024	<b> VENDREDI</b> 21 Juin 2024
TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BETTERAVES ROUGES BIO BOULETTES DE BOEUF AU JUS PETITS POIS CAROTTES PÊCHE	RADIS RÔTI DE DINDE FROID LENTILLES EN SALADE BANANE	SALADE MIXTE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ AUX HARICOTS ROUGES NECTARINE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF CHOU-FLEUR BIO PERSILLÉ COCKTAIL DE FRUITS
<b>LUNDI</b> 24 Juin 2024	<b>MARDI</b> 25 Juin 2024	<b>MERCREDI</b> 26 Juin 2024	<b>JEUDI</b> 27 Juin 2024	<b> VENDREDI</b> 28 Juin 2024
CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS POMME	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL NECTARINE	BETTERAVES ROUGES SALADE REPAS D'UZEL TABOULÉ & POULET ABRICOTS	MELON GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES BIO PERSILLÉES BANANE	SALADE DE TOMATES STEAK HACHÉ AU JUS FRITES COMPOTE DE POMMES BIO
<b>LUNDI</b> 01 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 02 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 03 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 04 Juillet 2024	<b> VENDREDI</b> 05 Juillet 2024
RADIS SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	MELON FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR GNOCCHIS ABRICOTS	COEUR DE SCAROLE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES NECTARINE	SALADE DE TOMATES JAMBON BLANC FROID COQUILLETES POIRE	PANACHÉ DE CRUDITÉS NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL COMPOTE DE POMMES
<b>LUNDI</b> 08 Juillet 2024	<b>MARDI</b> 09 Juillet 2024	<b>MERCREDI</b> 10 Juillet 2024	<b>JEUDI</b> 11 Juillet 2024	<b> VENDREDI</b> 12 Juillet 2024
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FILET DE POULET PENNES RIGATE BIO PÊCHE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO SAUCISSE AUX LENTILLES D'UZEL NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE SAUTÉ DE PORC COURGETTES & CAROTTES D'UZEL AIL & FINES HERBES POMME	SALADE CHIRAZI D'UZEL POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ ABRICOTS	SALADE PANACHÉE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE DE POIRES

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.