

...

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>16/06/2025</b>	<b>17/06/2025</b>	<b>18/06/2025</b>	<b>19/06/2025</b>	<b>20/06/2025</b>
CRÊPE AU FROMAGE PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU FONDU CROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHEESEBURGER CHIPS BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL SALADE DE FRUITS
<b>23/06/2025</b>	<b>24/06/2025</b>	<b>25/06/2025</b>	<b>26/06/2025</b>	<b>27/06/2025</b>
BETTERAVES ROUGES CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS PURÉE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	SALADE ICEBERG PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC SUCRÉ SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL SEMOULE BIO FRAIDOU ABRICOTS	RADIS BEURRE FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS PATES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
<b>30/06/2025</b>	<b>01/07/2025</b>	<b>02/07/2025</b>	<b>03/07/2025</b>	<b>04/07/2025</b>
LENTILLES EN SALADE JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE POIRES	MELON GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
<b>07/07/2025</b>	<b>08/07/2025</b>	<b>09/07/2025</b>	<b>10/07/2025</b>	<b>11/07/2025</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO RONDELÉ BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ROSETTE DE LYON & CORNICHON GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	SALADE DE TOMATES ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON 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 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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.