

SEMAINES 25,26,27,28 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025	20/06/2025
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE POMMES DE TERRE
PAVÉ VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE	FISH BURGER	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	RIZ	CHIPS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
SAINT PAULIN	FONDU CROCLAIT BIO	MAMIROLLE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	BANANE	CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES	SALADE ICEBERG	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS
OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN	OEUFS DURS BÉCHAMEL	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE
PURÉE	COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES	SEMOULE BIO	ÉPINARDS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRAIDOU	GOUDA BIO	FRAISES
FLAN NAPPÉ	SABLÉ DE BESANCON A LA CRÈME FRAÎCHE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
LENTILLES EN SALADE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	FEUILLETÉS AU FROMAGE	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	LASAGNES AUX LÉGUMES
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	CANCOILLOTTE IGP
EMMENTAL BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	COMTÉ DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	BANANE BIO
CRÈME DESSERT CARAMEL	NECTARINE	COMPOTE DE POIRES	COOKIE D'UZEL	
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
FILET DE HOKI SAUCE AURORE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	CROUSTI DE POISSON	OEUFS A LA BASQUAISE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
GNOCCHIS	RONDELÉ BIO	BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
CAMEMBERT	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	PETIT LOUIS	YAOURT NATURE SUCRÉ	TOMME BIO DE CLÉRON
POMME BIO		ÉCLAIR VANILLE	PECHE	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.