

...

## 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
OEUF DUR BÉCHAMEL CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS	FILET DE POULET JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU FONDU CROCLAIT BIO PECHE	SALADE DE TOMATES ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE NECTARINE	FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGPA L'AIL COMPOTE DE POMMES
23/06/2025	24/06/2025	25/06/2025	26/06/2025	27/06/2025
BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE PECHE	STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC NATURE POMME	ÉMINCÉ DE BOEUF SEMOULE BIO FRAIDOU ABRICOT	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	PATES POULET CURRY BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON FRAISES
30/06/2025	01/07/2025	02/07/2025	03/07/2025	04/07/2025
JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO COMPOTE DE FRUITS	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 COMPOTE DE POIRES	STEAK HACHÉ AU JUS CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA NATURE BIO ABRICOT	LASAGNES DE BOEUF CANCOILLOTTE IGP BANANE BIO
07/07/2025	08/07/2025	09/07/2025	10/07/2025	11/07/2025
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO COCKTAIL DE FRUITS	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS NECTARINE	ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS POMMES VAPEUR D'UZEL YAOURT NATURE PECHE	FILET DE HOKI 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.