

...

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