

...

## SEMAINES 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>15/06/2026</b>	<b>16/06/2026</b>	<b>17/06/2026</b>	<b>18/06/2026</b>	<b>19/06/2026</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE	CROISILLON EMMENTAL	SALADE PROVENÇALE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE	SALADE DE RIZ D'UZEL
PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	FILET DE POULET AUX OIGNONS	BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE	SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS	FILET DE COLIN AUX OLIVES
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RATATOUILLE NIÇOISE	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
EMMENTAL BIO	FONDU CROCLAIT BIO	TOMME GRISE	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
NECTARINE	YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	OEUF A LA NEIGE	ABRICOTS
<b>22/06/2026</b>	<b>23/06/2026</b>	<b>24/06/2026</b>	<b>25/06/2026</b>	<b>26/06/2026</b>
BETTERAVES ROUGES	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL
JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	POISSON PANÉ CITRON	COQUILLETES BIO AU CURRY & SOJA BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	CHILI CON CARNÉ D'UZEL
PURÉE	BROCOLIS		COURGETTES D'UZEL	RIZ D'ACCOMPAGNEMENT
GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	FRAIDOU	COMTÉ DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PECHE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ABRICOTS	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES ET AU SIROP D'ÉRABLE
<b>29/06/2026</b>	<b>30/06/2026</b>	<b>01/07/2026</b>	<b>02/07/2026</b>	<b>03/07/2026</b>
SALADE PIÉMONTAISE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON	SALADE DE PATES D'UZEL	MELON	COEUR DE SCAROLE
GALETTE EPEAUTRE LÉGUMES BIO	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	BOEUF BRAISÉ AU JUS	JAMBON BLANC FROID	LASAGNES DE BOEUF
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL	TARTARE DE COURGETTES	
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
CRÈME DESSERT VANILLE	NECTARINE	PECHE	TARTE D'UZEL AUX ABRICOTS	FRAISES
<b>06/07/2026</b>	<b>07/07/2026</b>	<b>08/07/2026</b>	<b>09/07/2026</b>	<b>10/07/2026</b>
CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE
ESCALOPE A LA CRÈME	PENNES* CARBONARA D'UZEL	SAUMON A L'OSEILLE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA TOMATE	QUENELLES SAUCE AURORE
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		BROCOLIS	FRITES & KETCHUP	CAROTTES PERSILLÉES
KIRI BIO	RONDELÉ BIO	SAINT MORET BIO	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	PALET BRETON D'UZEL	PECHE

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.