

...

## 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 COMPOTE DE FRUITS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU FONDU CROCLAIT BIO PECHE	POIS CHICHES A LA PROVENÇALE RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON FISH BURGER CHIPS CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 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 OMELETTE A LA SAUCE TOMATE PURÉE FLAN NAPPÉ	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC SUCRÉ SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAICHE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE OEUFS DURS BÉCHAMEL SEMOULE BIO ABRICOTS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE 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>
CRÊPES AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO CRÈME DESSERT CARAMEL	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL FEUILLETÉS AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE DE POIRES	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES 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>
FILET DE HOKI SAUCE AURORE GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CROUSTI DE POISSON BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	OEUFS A LA BASQUAISE FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINNE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 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.

...

## 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 COMPOTE DE FRUITS	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU FONDU CROCLAIT BIO PECHE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHEESEBURGER CHIPS CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 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 FLAN NAPPÉ	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 ABRICOTS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	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>
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 NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NOISETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE DE POIRES	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES DE BOEUF 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>
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 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.

...

## 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 COMPOTE DE FRUITS	QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE MORNAY JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU FONDU CROCLAIT BIO PECHE	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY RIZ MAMIROLLE BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON CHEESEBURGER CHIPS CHOOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS 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 SAUCISSES DE DINDE AU JUS PURÉE FLAN NAPPÉ	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES FROMAGE BLANC SUCRÉ SABLÉ DE BESANÇON A LA CRÈME FRAÎCHE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE ÉMINCÉ DE BOEUF PROVENÇAL SEMOULE BIO ABRICOTS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON ÉPINARDS GOUDA BIO GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX POMMES	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>
JAMBON DE VOLAILLE 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 NECTARINE	SALADE DE PATES D'UZEL NOISSETTES DE POULET AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE DE POIRES	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO CHOU FLEUR BÉCHAMEL 1 PETIT NOVA FRUIT BIO COOKIE D'UZEL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES DE BOEUF 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>
ESCALOPE A LA CRÈME GNOCCHIS CAMEMBERT POMME BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS BROCOLIS PETIT LOUIS ÉCLAIR VANILLE	ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS FRITES & KETCHUP YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES 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.