

Menus S21 à S24 du 18 Mai 2026 au 12 Juin 2026

Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

LUNDI 18 Mai 2026	MARDI 19 Mai 2026	MERCREDI 20 Mai 2026	JEUDI 21 Mai 2026	VENDREDI 22 Mai 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	SALADE ITALIENNE D'UZEL	SALADE DE PÂTES D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE PANACHÉE
PENNES CARBONARA D'UZEL	FILET DE POULET AU PAPRIKA HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SEMOULE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON COURGETTES D'UZEL	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO PURÉE POMME ABRICOT BIO	YAOURT FERMIER BIO F RAISE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO		COOKIE D'UZEL	BANANE BIO
LUNDI 25 Mai 2026	MARDI 26 Mai 2026	MERCREDI 27 Mai 2026	JEUDI 28 Mai 2026	VENDREDI 29 Mai 2026
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE OLIVIER	SALADE GRECQUE D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ESCALOPE DE DINDE A L'ESTRAGON GNOCCHIS	QUENELLES SAUCE MORNAY MARMITE DE LÉGUMES	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	CRUSTI DE POISSON ÉPINARDS
FROMAGE BLANC VANILLE	CAMEMBERT	SAINT MÔRET BIO	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME	COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	PÊCHE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROULÉ CONFITURE	FRAISES
LUNDI 01 Juin 2026	MARDI 02 Juin 2026	MERCREDI 03 Juin 2026	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">JEUDI 04 Juin 2026</p> <p style="text-align: center;">Menu des enfants</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> CŒUR DE SCAROLE <input checked="" type="checkbox"/> POTATO BURGER D'UZEL <input checked="" type="checkbox"/> CANCOILLOTTE IGP A L'AIL <input checked="" type="checkbox"/> BROWNIE D'UZEL TOUT CHOCOLAT </div>	VENDREDI 05 Juin 2026
<i>Menu Végétarien</i> SALADE DE HARICOTS PLATS	SALADE DE TOMATES FILET DE HOKI A L'OSEILLE POMMES PERSILLÉES	LENTILLES EN SALADE		COURGETTES & CAROTTES RÂPÉES D'UZEL
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN RATATOUILLE NIÇOISE	COULOMMIERS	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COUSCOUS MERGUEZ SEMOULE BIO D'ACCOMPAGNEMENT	
VELOUTÉ NATURE	PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	TOMME BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	
PÊCHE BIO	ABRICOTS		FLAN NAPPÉ	
LUNDI 08 Juin 2026	MARDI 09 Juin 2026	MERCREDI 10 Juin 2026	JEUDI 11 Juin 2026	VENDREDI 12 Juin 2026
SALADE OLIVIER	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICION	<i>Menu Végétarien</i> CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE
NOISETTES DE POULET AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR SAUCE FORESTIÈRE POMMES PERSILLÉES	SAUMON A L'OSEILLE ÉPINARDS	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL
MINI CABRETTE BIO	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ BIO DE CLÉRON	RONDELÉ BIO	AU SOJA BIO
PÊCHE	MOUSSE CHOCOLAT	ABRICOTS	YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES	CAMEMBERT BIO
				POMME BIO

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 issus d'un approvisionnement local.
 L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.
 Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable

Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC CŒUR



HVE



CERTIFICATION BIOLOGIQUE NIVEAU 2



Nouvelle recette