

# Menus S25 à S28 du 15 Juin 2026 au 10 Juillet 2026

## Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

LUNDI 15 Juin 2026	MARDI 16 Juin 2026	MERCREDI 17 Juin 2026	JEUDI 18 Juin 2026	VENREDI 19 Juin 2026
<b>Menu Végétarien</b> SALADE DE POMMES DE TERRE PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES EMMENTAL BIO NECTARINE	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE POULET AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO YAOURT DE MAMIROLLE A LA FRAISE	SALADE PROVENÇALE D'UZEL BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO TOMME GRISE QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	CŒUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MORTEAU IGP AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ŒUF A LA NEIGE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE COLIN AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT FERMIER BIO FRUITS ROUGES ABRICOTS
LUNDI 22 Juin 2026	MARDI 23 Juin 2026	MERCREDI 24 Juin 2026	JEUDI 25 Juin 2026	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>FIFA WORLD CUP</b>            UNITED STATES   CANADA   MÉXICO  <b>Vendredi 26 Juillet 2026</b></p> <p><b>Salade Coleslaw D'UZEL</b>  <b>Chili con Carné D'UZEL</b>  <b>Riz d'accompagnement</b>  <b>Cheddar fumé</b>  <b>Gâteau d'Anniversaire D'UZEL</b>  <b>aux Pommes et au Sirop d'Érable</b></p> </div>
BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE PURÉE GOUDA BIO PÊCHE	CHOU ROUGE EN SALADE POISSON PANÉ CITRON BROCOLIS CAMEMBERT BIO PORTION PANNA COTTA DE MAMIROLLE A LA VANILLE	<b>Menu Végétarien</b> SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO AU CURRY & SOJA BIO FRAIDOU COMPOTE POMME FRAMBOISE	TABOULÉ D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS COURGETTES D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	
LUNDI 29 Juin 2026	MARDI 30 Juin 2026	MERCREDI 01 Juillet 2026	JEUDI 02 Juillet 2026	VENREDI 03 Juillet 2026
<b>Menu Végétarien</b> SALADE DE POMMES DE TERRE GALETTE ÉPEAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CRÈME DESSERT VANILLE	PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE & CORNICHON FILET DE HOKI SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ NECTARINE	SALADE DE PÂTES D'UZEL BOEUF BRAISÉ AU JUS PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON PÊCHE	CŒUR DE SCAROLE LASAGNE DE BŒUF YAOURT FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT FRAISES	<b>Buffet froid</b> MELON CÉLERI RÉMOULADE JAMBON BLANC FROID ROSETTE FILET DE POULET FROID CANCOILLOTTE TARTE AUX ABRICOTS
LUNDI 06 Juillet 2026	MARDI 07 Juillet 2026	MERCREDI 08 Juillet 2026	JEUDI 09 Juillet 2026	VENREDI 10 Juillet 2026
FEUILLETÉ AU FROMAGE ESCALOPE A LA CRÈME HARICOTS BEURRE PERSILLÉS KIRI BIO POMME	SALADE DE TOMATES PENNES CARBONARA D'UZEL RONDELÉ BIO COMPOTE POMME MIRABELLE HVE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON SAUMON A L'OSEILLE BROCOLIS SAINT MÔRET BIO LIÉGEOIS VANILLE/CARAMEL	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE ÉMINCÉ DE BŒUF A LA TOMATE POMMES DE TERRE RÔTIES & KETCHUP BRIE PALET BRETON D'UZEL	<b>Menu Végétarien</b> SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE QUENELLES SAUCE AURORE CAROTTES PERSILLÉES YAOURT NATURE BIO SUCRÉ PÊCHE

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.