

Menus S29 à S32 du 13 Juillet 2026 au 07 Août 2026

Primaire (N) 5 composants - Frasne

LUNDI 13 Juillet 2026	MARDI 14 Juillet 2026	MERCREDI 15 Juillet 2026	JEUDI 16 Juillet 2026	VENDREDI 17 Juillet 2026
BETTERAVES ROUGES	<i>Menu Végétarien</i>	MELON	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	SALADE ICEBERG
POULET BASQUAISE PURÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE	FILET DE POULET  AU CURRY COQUILLETES	FILET DE POISSON  AU LAIT DE COCO CAROTTES D'UZEL  PERSILLÉES	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL
CHANTENEIGE BIO	PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS	VACHE QUI RIT 	CAMEMBERT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
FROMAGE BLANC  VANILLE DE MAMIROLLE	BRUNOISE DE LÉGUMES	PURÉE FRUITS BIO	ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME BIO
NECTARINE	CANCOILLOTTE IGP  			
LUNDI 20 Juillet 2026	MARDI 21 Juillet 2026	MERCREDI 22 Juillet 2026	JEUDI 23 Juillet 2026	VENDREDI 24 Juillet 2026
SALADE OLIVIER	CONCOMBRE  D'UZEL	ROSETTE DE LYON & CORNICION	SALADE CHIRAZI  D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i>
STEAK HACHÉ  AU JUS	VINAIGRETTE		SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	SALADE DE TOMATES  
JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	POISSON PANÉ CITRON	SALADE REPAS D'UZEL AUX PÂTES BIO	COURGETTES  D'UZEL	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL
MINI CABRETTE BIO	PETITS POIS CAROTTES	COMTÉ  DE CLÉRON	FROMAGE BLANC NATURE BIO	AU SOJA BIO
PÊCHE	KIRI BIO	ABRICOTS	GÂTEAU D'UZEL  AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TOMME BIO  DE CLÉRON
	FLAN NAPPÉ			FRAISES
LUNDI 27 Juillet 2026	MARDI 28 Juillet 2026	MERCREDI 29 Juillet 2026	JEUDI 30 Juillet 2026	VENDREDI 31 Juillet 2026
TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO	CAKE D'UZEL  AUX OLIVES	<i>Menu Végétarien</i>	MELON
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	FILET DE COLIN  AU PISTOU PURÉE	POULET RÔTI AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CŒUR DE SCAROLE	BŒUF SAUCE AIGRE DOUCE SEMOULE BIO
BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON	RACLETTE  DE CLÉRON	PETIT MOULÉ NATURE	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE	FROMAGE FRAIS DEMI-SEL
YAOURT DE MAMIROLLE  A LA MYRTILLE	PÊCHE	PURÉE POMME BANANE BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE  BROWNIES D'UZEL	FLAN NAPPÉ
LUNDI 03 Août 2026	MARDI 04 Août 2026	MERCREDI 05 Août 2026	JEUDI 06 Août 2026	VENDREDI 07 Août 2026
SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE TOMATES BIO	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CONCOMBRE & POIVRONS EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i>
COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL	FILET DE POULET  AUX HERBES DE PROVENCE POMMES DE TERRE CIBOULETTE	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA BROCOLIS 	ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES COURGETTES PROVENÇALES  D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE  D'UZEL
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP  	PETIT LOUIS	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	ŒUFS FLORENTINE
ABRICOTS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	BANANE BIO	GÂTEAU D'UZEL  MARBRE	COMTÉ  DE CLÉRON
				PÊCHE 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
NIVEAU 2



Nouvelle
recette