

## Menus S49 à S52 du 1er Décembre au 26 Décembre 2025 **Primaire (N) 5 composants**

D'UZEL				
LUNDI 01 Décembre 2025	MARDI 02 Décembre 2025	MERCREDI 03 Décembre 2025	JEUDI 04 Décembre 2025	VENDREDI 05 Décembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL 🎎 EN SALADE	Menu Végétarien	VELOUTÉ <b>∡≜</b> DE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ D'UZEL
GRILLADE DE PORC	CRÊPE AU FROMAGE	LÉGUMES D'UZEL	MAYONNAISE	TORTILLA
AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE 🎎	AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
AUX CAROTTES JAUNES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BLEUET DES PRAIRIES 🚒 DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP 🍀
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	СОМРОТЕ	BANANE	BONHOMME DE
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME 🍩	POMME PÊCHE HVE 🍩	D/ W/ WE	LA SAINT-NICOLAS
LUNDI 08 Décembre 2025	MARDI 09 Décembre 2025	MERCREDI 10 Décembre 2025	JEUDI 11 Décembre 2025	VENDREDI 12 Décembre 2025
Menu Vegetarien	TABOULÉ D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 🎎	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE ﷺ	SOUPE DE POTIRON
SAMOUSSA DE LÉGUMES	ESCALOPE DE DINDE AUX	MERGUEZ 🎨 DE FRANCHE-COMTÉ	CROUSTI DE POISSON	COQUILLETTES
OMELETTE A LA PROVENÇALE	CHAMPIGNONS PETITS POIS	AU JUS BLÉ	ÉPINARDS 🚟	BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES BIO PERSILLÉES	A L'ÉCHALOTE & PERSIL	AUX PETITS LÉGUMES	DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE 🎇
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	RACLETTE <b></b> DE CLÉRON	🚜 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE 💈 D'UZEL	BIO SUCRÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	POIRE	AUX ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 15 Décembre 2025	MARDI 16 Décembre 2025	MERCREDI 17 Décembre 2025	THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN TW	VENDREDI 19 Décembre 2025
		,	JEUDI 18 Décembre	P
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL 🎎	SALADE DE RIZ D'UZEL	Menu de Noël	Menu Vegetarien CŒUR
FILET DE POULET	FILET DE COLIN 🍃	NUGGETS DE VOLAILLE	Mousse supérieure & Abricot sec	DE SCAROLE
SAUCE CHASSEUR BROCOLIS	SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	& KETCHUP HARICOTS BEURRE	Sauté de Poulet aux Marrons Purée de Patate douce	LASAGNES
FROMAGE BLANC	TOMME DE CHÈVRE 🎨	PERSILLÉS	Écorce de Sapin bio de Cléron 🎨	LEGUMES
SUCRÉ	DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	Bûche D'UZEL aux deux Chocolats &	MAMIROLLE 🎨
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	Pères Noël	BANANE
LUNDI 22 Décembre 2025	MARDI 23 Décembre 2025	MERCREDI 24 Décembre 2025	JEUDI 25 Décembre 2025	VENDREDI 26 Décembre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ﷺ	ACCRAS DE MORUE &	Menu Vegetarien	. 211	SALADE OLIVIER
RAVIOLIS	CITRON	POTAGE PAYSAN	Joyenx Noël	FILET DE POISSON 🗒 NAPOLITAIN
EN GRATIN	STEAK HACHÉ 🅍 AU JUS	LÉGUMINEUSES A		ÉPINARDS
FOUETTÉ	BROCOLIS	LA TOMATE CONCASSÉE RIZ	* 5000	DÉLICE EMMENTAL
DE LA MÈRE LOIK	CAMEMBERT	COMTÉ DE CLÉRON 🎨		COMPOTE DE

Edition du 20-10-2025



TIRAMISU D'UZEL 💈



**ORANGE** 















**POMMES 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.

FLAN NAPPÉ

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.









## Menus S49 à S52 du 1er Décembre au 26 Décembre 2025 Primaire (Na) sans porc

D'UZEL				
LUNDI 01 Décembre 2025	MARDI 02 Décembre 2025	MERCREDI 03 Décembre 2025	JEUDI 04 Décembre 2025	VENDREDI 05 Décembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	Menu Vegetarien CRÊPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL
BOULETTES DE BŒUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
CAROTTES JAUNES  CHANTENEIGE BIO	PERSILLÉS CAMEMBERT BIO	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP  BONHOMME
ÉCLAIR CHOCOLAT	PORTION POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	DE LA SAINT-NICOLAS
LUNDI 08 Décembre 2025	MARDI 09 Décembre 2025	MERCREDI 10 Décembre 2025	JEUDI 11 Décembre 2025	VENDREDI 12 Décembre 2025
Menu Vegetarien SAMOUSSA DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
OMELETTE A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO	AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BLÉ	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON	COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL
PERSILLÉES MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	AUX PETITS LÉGUMES RACLETTE DE CLÉRON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	POIRE	AUX ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 15 Décembre 2025	MARDI 16 Décembre 2025	MERCREDI 17 Décembre 2025	JEUDI 18 Décembre	VENDREDI 19 Décembre 2025
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	Menu de Noël ****** Mousse supérieure & Abricot sec	
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE	Sauté de Poulet aux Marrons Purée de Patate douce Écorce de Sapin bio de Cléron	DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PERSILLÉS FONDU CARRÉ	Bûche D'UZEL aux deux Chocolat & Pères Noël	MAMIROLLE
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	To Constitution of the Con	BANANE
LUNDI 22 Décembre 2025	MARDI 23 Décembre 2025	MERCREDI 24 Décembre 2025	JEUDI 25 Décembre 2025	VENDREDI 26 Décembre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	ACCRAS DE MORUE & CITRON	Menu Vegetarien POTAGE PAYSAN	Joyenx Noël	SALADE OLIVIER FILET DE POISSON
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS	LÉGUMINEUSES A		NAPOLITAIN ÉPINARDS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	BROCOLIS  CAMEMBERT	LA TOMATE CONCASSÉE RIZ		DÉLICE EMMENTAL  COMPOTE
TIRAMISU D'UZEL	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	COMTÉ DE CLÉRON		DE

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.

## la cuisine D'UZEL

## Menus S49 à S52 du 1er Décembre au 26 Décembre 2025 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

D'UZEL	i illiane (	Eb) intoterance t	attitie it dire	
LUNDI 01 Décembre 2025	MARDI 02 Décembre 2025	MERCREDI 03 Décembre 2025	JEUDI 04 Décembre 2025	VENDREDI 05 Décembre 2025
		VELOUTÉ		
CHOU ROUGE D'UZEL		DE		
EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	LÉGUMES D'UZEL	CŒUR	
			DE	1/2 PAMPLEMOUSSE
GRILLADE DE PORC	GALETTE	STEAK HACHÉ	SCAROLE	ROSE
AUX	ÉPAUTRE LÉGUMES	AU JUS		
HERBES	BIO	PRINTANIÈRE	GRILLARDIN DE VEAU	FILET DE POULET
BATONNIÈRE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	DE	AU JUS	RATATOUILLE NIÇOISE
AUX	PERSILLÉS	LÉGUMES	POMMES PERSILLÉES	WWW.
CAROTTES JAUNES	. LIGILLO	220011120	D'UZEL	POIRE
CAROTTESSAONES	POMME	COMPOTE		TOME
KIWI	1 Olimie	POMME PÊCHE	BANANE	
TXIVVI		HVE		
LUNDI	MARRI		IEUDI	VENDBERI
LUNDI 08 Décembre 2025	MARDI 09 Décembre 2025	MERCREDI 10 Décembre 2025	JEUDI 11 Décembre 2025	VENDREDI 12 Décembre 2025
	09 Decembre 2025	10 Decembre 2025	11 Decembre 2025	12 Decembre 2025
SAMOUSSA		CÉLERI VINAIGRETTE		
DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	D'UZEL		1/2 PAMPLEMOUSSE
			CHOU BLANC D'UZEL	ROSE
CHIPOLATAS	ESCALOPE DE DINDE	MERGUEZ	EN SALADE	
DE FRANCHE-COMTÉ	AU JUS	DE		COQUILLETTES
AU JUS	PETITS POIS	FRANCHE COMTÉ	FILET DE POULET	SANS FROMAGE
CAROTTES BIO	Α	AU JUS	LENTILLES AU JUS	BOLOGNAISE
PERSILLÉES	L'ÉCHALOTE & PERSIL	BLÉ		D'UZEL
	2 20111 120 1 2 0 1 2 1 0 1 2	AUX PETITS LÉGUMES	OREILLONS	2 0222
COMPOTE	ORANGE	NOXT ETTTO ELGOMES	D'ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
DE	OTA WOL	POIRE		COCKIMEDETROMS
FRUITS		ronte		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15 Décembre 2025	16 Décembre 2025	17 Décembre 2025	18 Décembre 2025	19 Décembre 2025
			CALARE	
LENTHLEC	CAROTTES RÂPÉES	SALADE ICEBERG	SALADE	CŒUR
LENTILLES	D'UZEL		DE	DE
EN SALADE	VINAIGRETTE	NUGGETS DE VOLAILLE	HARICOTS VERTS	SCAROLE
FILET DE DOUILET		&	CALITÉ DE DOUIL ET	
FILET DE POULET	STEAK HACHÉ	KETCHUP	SAUTÉ DE POULET	ESCALOPE DE DINDE
SAUCE CHASSEUR	AU JUS	HARICOTS BEURRE	AU JUS	AU JUS
BROCOLIS	POMMES PERSILLÉES	PERSILLÉS	POMMES PERSILLÉES	TRIO DE LÉGUMES
DOIDE			D'UZEL	
POIRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	COMPOTE DE PÊCHES	BANANE
			COMPOTE DE PECHES	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22 Décembre 2025	23 Décembre 2025	24 Décembre 2025	25 Décembre 2025	26 Décembre 2025
				SALADE
CÉLERI VINAIGRETTE			= 1011X	DE
D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES	TABOULÉ D'UZEL	Joyeux Noël	POMMES DE TERRE
	D'UZEL		140	
RAVIOLIS	VINAIGRETTE	LÉGUMINEUSES	Service Services	JAMBON GRILL
Α	STEAK HACHÉ	Α	3. 3. B	AU JUS
LA TOMATE	AU JUS	LA TOMATE CONCASSÉE	N. Z. S. Z.	HARICOTS COCOS
	BROCOLIS	RIZ	1 de 200 **	AU JUS
COMPOTE			A CONTRACT	
DE	ORANGE	POIRE		COMPOTE
FRUITS				DE
				POMMES 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.