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

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

Produit local · Légumes frais · Pâtisserie Maison · Pêche durable · Viande française · Origine protégée · HVE · Nouvelle recette

Edition du 20-10-2025

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

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 BOULETTES DE BŒUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CHANTENEIGE BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT BIO PORTION POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BONHOMME 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 Végétarien SAMOUSSA DE LÉGUMES OMELETTE A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES RACLETTE DE CLÉRON POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SOUPE DE POTIRON COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ 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 FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRÉ DONUT SUCRE	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME BIO	Menu de Noël ****** Mousse supérieure & Abricot sec Sauté de Poulet aux Marrons Purée de Patate douce Écorce de Sapin bio de Cléron Bûche D'UZEL aux deux Chocolats & Pères Noël	Menu Végétarien CŒUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES MAMIROLLE 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 RAVIOLIS EN GRATIN FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK TIRAMISU D'UZEL	ACCRAS DE MORUE & CITRON STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT ORANGE	Menu Végétarien POTAGE PAYSAN LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ		SALADE OLIVIER FILET DE POISSON NAPOLITAIN ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL COMPOTE 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.

Edition du 20-10-2025

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

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 GRILLADE DE PORC AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES KIWI	BETTERAVES ROUGES GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES COMPOTE POMME PÊCHE HVE	CŒUR DE SCAROLE GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE POIRE

LUNDI 08 Décembre 2025	MARDI 09 Décembre 2025	MERCREDI 10 Décembre 2025	JEUDI 11 Décembre 2025	VENDREDI 12 Décembre 2025
SAMOUSSA DE LÉGUMES CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES COMPOTE DE FRUITS	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL ORANGE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET LENTILLES AU JUS OREILLONS D'ABRICOTS	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE COQUILLETTES SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS

LUNDI 15 Décembre 2025	MARDI 16 Décembre 2025	MERCREDI 17 Décembre 2025	JEUDI 18 Décembre 2025	VENDREDI 19 Décembre 2025
LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS POIRE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTÉ DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE DE PÊCHES	CŒUR DE SCAROLE ESCALOPE DE DINDE AU JUS TRIO DE LÉGUMES BANANE

LUNDI 22 Décembre 2025	MARDI 23 Décembre 2025	MERCREDI 24 Décembre 2025	JEUDI 25 Décembre 2025	VENDREDI 26 Décembre 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL RAVIOLIS A LA TOMATE COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS ORANGE	TABOULÉ D'UZEL LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ POIRE		SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS COMPOTE 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.

Edition du 20-10-2025