


































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	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE	VELOUTÉ  DE LÉGUMES D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL	
GRILLADE DE PORC AUX HERBES	GALETTE	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE  D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS	
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	BLEUET DES PRAIRIES   DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP 	
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	COMPOTE POMME PÊCHE HVE 	BANANE	 BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME 				
LUNDI 08 Décembre 2025	MARDI 09 Décembre 2025	MERCREDI 10 Décembre 2025	JEUDI 11 Décembre 2025	VENDREDI 12 Décembre 2025	
<i>Menu Végétarien</i> SAMOUSSA DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL 	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE 	SOUPE DE POTIRON	
OMELETTE A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MERGUEZ  DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS 	COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL	
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	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	<div><p>JEUDI 18 Décembre</p><p>Menu de Noël</p><p>*****</p><p>Mousse supérieure & Abricot sec</p><p>Sauté de Poulet aux Marrons</p><p>Purée de Patate douce</p><p>Écorce de Sapin bio de Cléron </p><p>Bûche D'UZEL aux deux Chocolats </p><p>&</p><p>Pères Noël</p></div>		VENDREDI 19 Décembre 2025
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL 	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE		
FILET DE POULET  SAUCE CHASSEUR BROCOLIS 	FILET DE COLIN  SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LASAGNES AUX LÉGUMES		
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	MAMIROLLE 		
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	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 	ACCRAIS DE MORUE & CITRON	<i>Menu Végétarien</i> POTAGE PAYSAN	<div><p>Joyeux Noël</p></div>	SALADE OLIVIER	
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ  AU JUS BROCOLIS 	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ		FILET DE POISSON  NAPOLITAIN ÉPINARDS	
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CAMEMBERT	COMTÉ DE CLÉRON 		DÉLICE EMMENTAL	
TIRAMISU D'UZEL 	ORANGE	FLAN NAPPÉ		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



BLEU
BLANC
CŒUR



HVE



CERTIFICATION
D'UN APPROVISIONNEMENT
NIVEAU 2



Nouvelle
recette