Menus S49 à S52 du 30 novembre au 25 décembre 2026
Primaire (N) 5 composants

LUNDI 30 novembre 2026	MARDI 1er décembre 2026	MERCREDI 2 décembre 2026	JEUDI 3 décembre 2026	VENDREDI 4 décembre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	Menu Végétarien	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	POTAGE PAYSAN	SALADE DE PÂTES D'UZEL
FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	PANIER EMMENTAL	FILET DE COLIN AU PISTOU	CHOUCROUTE GARNIE	ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BOULETTES VÉGÉTALES THAÏ	COQUILLETTES BIO	MUNSTER	PANAIS AUX FINES HERBES
CŒUR DE BLEU CRÉMEUX	PURÉE DE POTIRON	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	CLÉMENTINE		COCKTAIL DE FRUITS
	POMME BIO			

LUNDI 7 décembre 2026	MARDI 8 décembre 2026	MERCREDI 9 décembre 2026	JEUDI 10 décembre 2026	VENDREDI 11 décembre 2026
CHOU-FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	Menu Végétarien	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS	SAUMON A L'ANETH	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	PETITS POIS	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	ÉPINARDS	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CANCOILLOTTE IGP	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	PURÉE POMME ABRICOT BIO
CRÈME DESSERT CARAMEL	CLÉMENTINE	POMME BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	

LUNDI 14 décembre 2026	MARDI 15 décembre 2026	MERCREDI 16 décembre 2026	JEUDI 17 décembre 2026	VENDREDI 18 décembre 2026
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL		Menu Végétarien
FILET DE POISSON NAPOLITAIN	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY		VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
BROCOLIS	VACHE QUI RIT BIO	HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE		HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	KIWI	COULOMMIERS		YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE		PURÉE FRUITS BIO		CLÉMENTINE

LUNDI 21 décembre 2026	MARDI 22 décembre 2026	MERCREDI 23 décembre 2026	JEUDI 24 décembre 2026	VENDREDI 25 décembre 2026
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	Menu Végétarien	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
PENNES CARBONARA D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON	FILET DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
BRIE	TORTILLA AUX OIGNONS	RIZ	BROCOLIS	
PURÉE POMME BANANE BIO	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	
	COMTÉ DE CLÉRON	FLAN NAPPÉ	POMME BIO	
	POIRE 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 · Nouveauté

Edition du 04-11-2026

Menus S49 à S52 du 30 novembre au 25 décembre 2026
Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 30 novembre 2026	MARDI 1er décembre 2026	MERCREDI 2 décembre 2026	JEUDI 3 décembre 2026	VENDREDI 4 décembre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CŒUR DE BLEU CRÉMEUX CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PANIER EMMENTAL BOULETTES VÉGÉTALES THAÏ PURÉE DE POTIRON YAOURT AROMATISÉ POMME BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL FILET DE COLIN AU PISTOU COQUILLETTES BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS CHOUCROUTE POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	SALADE DE PÂTES D'UZEL FILET DE HOKI A LA BASQUAISE PANAIS AUX FINES HERBES CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 7 décembre 2026	**MARDI 8 décembre 2026**	**MERCREDI 9 décembre 2026**	**JEUDI 10 décembre 2026**	**VENDREDI 11 décembre 2026**
CHOU-FLEUR EN SALADE ŒUFS DURS BÉCHAMEL CAROTTES EN BATONNETS CANCOILLOTTE IGP CRÈME DESSERT CARAMEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO SAUMON A L'ANETH PETITS POIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES CLÉMENTINE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CROUSTI DE POISSON & KETCHUP ÉPINARDS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SOUPE DE POTIRON COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PURÉE POMME ABRICOT BIO
LUNDI 14 décembre 2026	**MARDI 15 décembre 2026**	**MERCREDI 16 décembre 2026**	**JEUDI 17 décembre 2026**	**VENDREDI 18 décembre 2026**
LENTILLES EN SALADE FILET DE POISSON NAPOLITAIN BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	SALADE COLESLAW D'UZEL OMELETTE A LA SAUCE TOMATE NOUILLES ASIATIQUES VACHE QUI RIT BIO KIWI	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL KEFTAS VEGGIES AU JUS HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE COULOMMIERS PURÉE FRUITS BIO	TERRINE DE POISSONS ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE PAIN D'ÉPICES SPAETZLE ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON BÛCHE D'UZEL A LA CRÈME DE MARRON & PÈRE NOËL	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO YAOURT NATURE CLÉMENTINE
LUNDI 21 décembre 2026	**MARDI 22 décembre 2026**	**MERCREDI 23 décembre 2026**	**JEUDI 24 décembre 2026**	**VENDREDI 25 décembre 2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE AURORE PENNES BRIE PURÉE P OMME BANANE BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON TORTILLA AUX OIGNONS FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON POIRE BIO	SALADE ICEBERG CORDON VÉGÉTAL A LA TOMATE RIZ CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME 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 04-11-2026

Menus S49 à S52 du 30 novembre au 25 décembre 2026
Primaire (Na) sans porc

LUNDI 30 novembre 2026	MARDI 1er décembre 2026	MERCREDI 2 décembre 2026	JEUDI 3 décembre 2026	VENDREDI 4 décembre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CŒUR DE BLEU CRÉMEUX CRÈME DESSERT CHOCOLAT	Menu Végétarien PANIER EMMENTAL BOULETTES VÉGÉTALES THAÏ PURÉE DE POTIRON YAOURT AROMATISÉ POMME BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL FILET DE COLIN AU PISTOU COQUILLETTES BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	POTAGE PAYSAN CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS CHOUCROUTE POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	SALADE DE PÂTES D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF A LA MOUTARDE PANAIS AUX FINES HERBES CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 7 décembre 2026	**MARDI 8 décembre 2026**	**MERCREDI 9 décembre 2026**	**JEUDI 10 décembre 2026**	**VENDREDI 11 décembre 2026**
CHOU-FLEUR EN SALADE STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES CAROTTES EN BATONNETS CANCOILLOTTE IGP CRÈME DESSERT CARAMEL	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO SAUMON A L'ANETH PETITS POIS PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES CLÉMENTINE	Menu Végétarien CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON POMME BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP ÉPINARDS YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	SOUPE DE POTIRON COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PURÉE POMME ABRICOT BIO
LUNDI 14 décembre 2026	**MARDI 15 décembre 2026**	**MERCREDI 16 décembre 2026**	**JEUDI 17 décembre 2026**	**VENDREDI 18 décembre 2026**
LENTILLES EN SALADE FILET DE POISSON NAPOLITAIN BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	SALADE COLESLAW D'UZEL NOUILLES SAUTÉES AU POULET VACHE QUI RIT BIO KIWI	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE COULOMMIERS PURÉE FRUITS BIO		Menu Végétarien VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO YAOURT NATURE CLÉMENTINE
LUNDI 21 décembre 2026	**MARDI 22 décembre 2026**	**MERCREDI 23 décembre 2026**	**JEUDI 24 décembre 2026**	**VENDREDI 25 décembre 2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE AURORE PENNES BRIE PURÉE POMME BANANE BIO	Menu Végétarien CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON TORTILLA AUX OIGNONS FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL COMTÉ DE CLÉRON POIRE BIO	SALADE ICEBERG FILET DE POULET AU PAPRIKA RIZ CAMEMBERT FLAN NAPPÉ	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE FILET DE HOKI A L'OSEILLE BROCOLIS 1 PETIT SUISSE SUCRÉ POMME 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 04-11-2026

Menus S49 à S52 du 30 novembre au 25 décembre 2026
Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 30 novembre 2026	MARDI 1er décembre 2026	MERCREDI 2 décembre 2026	JEUDI 3 décembre 2026	VENDREDI 4 décembre 2026
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE FRUITS BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE SEMOULE POMME BIO	SALADE DE POIREAUX D'UZEL GRILLARDIN DE VEAU AU JUS COQUILLETTES BIO CLÉMENTINE	BETTERAVES ROUGES BIO CHOUCROUTE GARNIE 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	SALADE DE PÂTES D'UZEL ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS PANAIS AUX FINES HERBES COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 7 décembre 2026	**MARDI 8 décembre 2026**	**MERCREDI 9 décembre 2026**	**JEUDI 10 décembre 2026**	**VENDREDI 11 décembre 2026**
CHOU-FLEUR EN SALADE JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES EN BATONNETS PURÉE POMMES FRAISES BIO	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS PETITS POIS CLÉMENTINE	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL BOULETTES D'AGNEAU AU JUS BLÉ POMME BIO	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP SEMOULE A LA TOMATE 2 GAUFRETTES VANILLE	SALADE ICEBERG COQUILLETTES BIO SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL PURÉE POMME ABRICOT BIO
LUNDI 14 décembre 2026	**MARDI 15 décembre 2026**	**MERCREDI 16 décembre 2026**	**JEUDI 17 décembre 2026**	**VENDREDI 18 décembre 2026**
LENTILLES EN SALADE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS PURÉE DE POMME BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE NOUILLES SAUTÉES AU POULET KIWI	SALADE DE POMMES DE TERRE ÉMINCÉ DE BŒUF AU JUS HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE PURÉE FRUITS BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET POMMES PERSILLÉES D'UZEL 2 GAUFRETTES CHOCOLAT	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS TRIO DE LÉGUMES CLÉMENTINE
LUNDI 21 décembre 2026	**MARDI 22 décembre 2026**	**MERCREDI 23 décembre 2026**	**JEUDI 24 décembre 2026**	**VENDREDI 25 décembre 2026**
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS PENNES PURÉE POMME BANANE BIO	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL AU CITRON ESCALOPE DE DINDE AU JUS ÉTUVÉE DE POIREAUX POIRE BIO	SALADE ICEBERG FILET DE POULET RIZ PURÉE POMMES FRAISES BIO	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE PAUPIETTE DE LAPIN BROCOLIS POMME 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 04-11-2026