

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	Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL
GRILLADE DE PORC AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	
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	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	COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	RACLETTE DE CLÉRON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	POIRE		COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 15 Décembre 2025	MARDI 16 Décembre 2025	MERCREDI 17 Décembre 2025		VENDREDI 19 Décembre 2025
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL		Menu Végétarien 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 BANANE
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO		
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 Végétarien POTAGE PAYSAN		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.

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	<i>Menu Végétarien</i> 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 CAROTTES JAUNES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	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
<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	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS	COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	AUX PETITS LÉGUMES	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	RACLETTE DE CLÉRON POIRE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 15 Décembre 2025	MARDI 16 Décembre 2025	MERCREDI 17 Décembre 2025	JEUDI 18 Décembre <i>Menu de Noël</i> ***** 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	
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	<i>Menu de Noël</i> ***** 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	
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<i>Menu de Noël</i> ***** 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	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	<i>Menu de Noël</i> ***** 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	
DONUT SUCRÉ	CLÉMENTINE	POMME BIO	<i>Menu de Noël</i> ***** 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	
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	<i>Menu Végétarien</i> POTAGE PAYSAN		
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ		
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	CAMEMBERT	COMTÉ DE CLÉRON		
TIRAMISU D'UZEL	ORANGE	FLAN NAPPÉ		

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	BETTERAVES ROUGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
GRILLADE DE PORC AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	STEAK HACHÉ AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE POIRE
KIWI	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	
LUNDI 08 Décembre 2025	MARDI 09 Décembre 2025	MERCREDI 10 Décembre 2025	JEUDI 11 Décembre 2025	VENDREDI 12 Décembre 2025
SAMOUSSA DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE POULET LENTILLES AU JUS	COQUILLETTES SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL
COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	POIRE	OREILLONS D'ABRICOTS	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	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE DE HARICOTS VERTS	CŒUR DE SCAROLE
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS TRIO DE LÉGUMES
POIRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	COMPOTE DE PÊCHES	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	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL		
RAVIOLIS A LA TOMATE	VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ		
COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	POIRE		

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.



Menus S49 à S52 du 1er Décembre au 26 Décembre 2025

Primaire (Lc) sans viande

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	CRÊPE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	
LUNDI 08 Décembre 2025	MARDI 09 Décembre 2025	MERCREDI 10 Décembre 2025	JEUDI 11 Décembre 2025	VENDREDI 12 Décembre 2025
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	CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS	GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON	
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	POIRE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
LUNDI 15 Décembre 2025	MARDI 16 Décembre 2025	MERCREDI 17 Décembre 2025	JEUDI 18 Décembre 2025	VENDREDI 19 Décembre 2025
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	CŒUR DE SCAROLE
TORTILLA AUX OIGNONS BROCOLIS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC PURÉE DE PATATE DOUCE	LASAGNES AUX LÉGUMES
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	BÛCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & 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	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	POTAGE PAYSAN		SALADE OLIVIER
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	ACCRAS DE MORUE & CITRON 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.

