































# 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				TORTILLA AUX OIGNONS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE  D'UZEL	RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	BLEUET DES PRAIRIES  DE CLÉRON	1 PETIT SUISSÉ 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 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><b>JEUDI 18 Décembre</b></p> <p><b>Menu de Noël</b></p> <p>*****</p> <p>Mousse supérieure &amp; 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>&amp;</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>
FILET DE POULET  SAUCE CHASSEUR BROCOLIS 	FILET DE COLIN  SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		CŒUR DE SCAROLE
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE  DE CLÉRON	FONDU CARRÉ		LASAGNES AUX LÉGUMES
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO		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 	ACCRAIS DE MORUE & CITRON	<i>Menu Végétarien</i> POTAGE PAYSAN	<div> <p><b>Joyeux Noël</b></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

# 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	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	FROMAGÈRE	RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME		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	COQUILLETES 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		
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	<b>JEUDI 18 Décembre</b> <i>Menu de Noël</i> ***** <i>Mousse supérieure &amp; Abricot sec</i>  <i>Sauté de Poulet aux Marrons</i> <i>Purée de Patate douce</i>  <i>Écorce de Sapin bio de Cléron</i> <i>Bûche D'UZEL aux deux Chocolats</i> & <i>Pères Noël</i>	
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<i>Menu Végétarien</i> CŒUR DE SCAROLE	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	LASAGNES AUX LÉGUMES	
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	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	ACCRAIS DE MORUE & CITRON	<i>Menu Végétarien</i> 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.

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  KIWI	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POMME	STEAK HACHÉ AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  BANANE	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
SAMOUSA 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  COMPOTE DE FRUITS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  ORANGE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  POIRE	FILET DE POULET LENTILLES AU JUS  OREILLONS D'ABRICOTS	COQUILLETES 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	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE DE HARICOTS VERTS	CŒUR DE SCAROLE
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS  POIRE	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES  CLÉMENTINE	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  POMME BIO	SAUTÉ DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  COMPOTE DE PÊCHES	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	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL		SALADE DE POMMES DE TERRE
RAVIOLIS A LA TOMATE	VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ		JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS
COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	POIRE		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 (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  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME		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 COQUILLETES AU FROMAGE
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	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 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 NOEL	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	ACCRAIS 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.