SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO	SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET*	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS	CHOUCROUTE GARNIE	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	COQUILLETTES BIO		PANAIS AUX FINES HERBES
PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	CLÉMENTINE	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SALADE ICEBERG
JAMBON GRILL AU JUS	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETTES BIO SS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	PETITS POIS	BLÉ	SEMOULE A LA TOMATE	
PURÉE POMMES FRAISES BIO	CLÉMENTINE	POMME BIO	2 GAUFRETTES VANILLE	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
STEAK HACHÉ AU JUS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	FILET DE POULET*	ESCALOPE DE DINDE AU JUS
BROCOLIS		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	POMMES PERSILLÉES D'UZEL	TRIO DE LÉGUMES
PURÉE DE POMME BIO	KIWI	PURÉE FRUITS BIO	2 GAUFRETTES CHOCOLAT	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET*	PAUPIETTE DE LAPIN	
PENNES*	ÉTUVÉE DE POIREAUX	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	PURÉE POMMES FRAISES BIO	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

SCOLAIRE SANS VIANDE

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	PANIER EMMENTAL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	POTAGE PAYSAN	SALADE DE PATES D'UZEL
CROC TOFU PROVENÇALE BIO	BOULETTES VÉGÉTALES THAI	FILET DE COLIN AU PISTOU	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO	CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL	PANAIS AUX FINES HERBES
COEUR DE BLEU CRÉMEUX	YAOURT AROMATISÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	CLÉMENTINE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
OEUFS DURS BÉCHAMEL	SAUMON A L'ANETH	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	CROUSTI DE POISSON & KETCHUP	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO
CAROTTES EN BATONNETS	PETITS POIS		ÉPINARDS	
CANCOILLOTTE IGP	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	TERRINE DE POISSONS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
FILET DE POISSON NAPOLITAIN	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	KEFTAS VEGGIES AU JUS	ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE PAIN D'ÉPICES	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
BROCOLIS	NOUILLES ASIATIQUES	HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	COULOMMIERS	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	KIWI	PURÉE FRUITS BIO	BUCHE D'UZEL A LA CREME DE MARRON & PÈRE NOEL	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	TORTILLA AUX OIGNONS	CORDON VÉGÉTAL A LA TOMATE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
PENNES*	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
BRIE	COMTÉ DE CLÉRON	CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

SCOLAIRE PIQUE NIQUE

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB POULET CHEDDAR	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

SCOLAIRE PIQUE NIQUE SANS VIANDE

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM
COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
GAILLARDISE ABRICOT	MADELEINE	GAILLARDISE FRAISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GAILLARDISE ABRICOT
SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB THON TOMATE	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL	SANDWICH CLUB DOUBLE EMMENTAL
CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS	CHIPS
SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN	EDAM	SAINT PAULIN
FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE	COMPOTE POCKET	FRAISE A BOIRE

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

PRIMAIRE

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	PANIER EMMENTAL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	POTAGE PAYSAN	SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	BOULETTES VÉGÉTALES THAI	FILET DE COLIN AU PISTOU	CHOUCROUTE GARNIE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO		PANAIS AUX FINES HERBES
COEUR DE BLEU CRÉMEUX	YAOURT AROMATISÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	CLÉMENTINE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS	SAUMON A L'ANETH	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	PETITS POIS		ÉPINARDS	
CANCOILLOTTE IGP	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
FILET DE POISSON NAPOLITAIN	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	FILET DE POULET SAUCE PAIN D'ÉPICES	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
BROCOLIS		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	COULOMMIERS	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	KIWI	PURÉE FRUITS BIO	BUCHE D'UZEL A LA CREME DE MARRON & PÈRE NOEL	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
PENNES* CARBONARA D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
BRIE	COMTÉ DE CLÉRON	CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

PRIMAIRE SANS PORC

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	PANIER EMMENTAL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	POTAGE PAYSAN	SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	BOULETTES VÉGÉTALES THAI	FILET DE COLIN AU PISTOU	CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO	CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL	PANAIS AUX FINES HERBES
COEUR DE BLEU CRÉMEUX	YAOURT AROMATISÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	CLÉMENTINE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	SAUMON A L'ANETH	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	PETITS POIS		ÉPINARDS	
CANCOILLOTTE IGP	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
FILET DE POISSON NAPOLITAIN	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	FILET DE POULET SAUCE PAIN D'ÉPICES	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
BROCOLIS		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	COULOMMIERS	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	KIWI	PURÉE FRUITS BIO		CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
PENNES*	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
BRIE	COMTÉ DE CLÉRON	CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

MATERNELLE

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	PANIER EMMENTAL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	POTAGE PAYSAN	SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	BOULETTES VÉGÉTALES THAI	FILET DE COLIN AU PISTOU	CHOUCROUTE GARNIE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO		PANAIS AUX FINES HERBES
COEUR DE BLEU CRÉMEUX	YAOURT AROMATISÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	CLÉMENTINE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS	SAUMON A L'ANETH	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	PETITS POIS		ÉPINARDS	
CANCOILLOTTE IGP	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
FILET DE POISSON NAPOLITAIN	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	FILET DE POULET SAUCE PAIN D'ÉPICES	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
BROCOLIS		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	COULOMMIERS	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	KIWI	PURÉE FRUITS BIO	BUCHE D'UZEL A LA CREME DE MARRON & PÈRE NOEL	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
PENNES* CARBONARA D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
BRIE	COMTÉ DE CLÉRON	CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

MATERNELLE SANS PORC

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	PANIER EMMENTAL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	POTAGE PAYSAN	SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	BOULETTES VÉGÉTALES THAI	FILET DE COLIN AU PISTOU	CHIPOLATAS VÉGÉTALE AU JUS	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO	CHOUCROUTE / POMMES VAPEUR D'UZEL	PANAIS AUX FINES HERBES
COEUR DE BLEU CRÉMEUX	YAOURT AROMATISÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	CLÉMENTINE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
STEAK HACHÉ AUX DEUX POIVRES	SAUMON A L'ANETH	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	PETITS POIS		ÉPINARDS	
CANCOILLOTTE IGP	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
FILET DE POISSON NAPOLITAIN	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	FILET DE POULET SAUCE PAIN D'ÉPICES	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
BROCOLIS		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	COULOMMIERS	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	KIWI	PURÉE FRUITS BIO	BUCHE D'UZEL A LA CREME DE MARRON & PÈRE NOEL	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
PENNES*	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
BRIE	COMTÉ DE CLÉRON	CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

CRECHE MOYEN

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE				SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	GRILLADE DE PORC AU JUS	FILET DE COLIN AU PISTOU	OMELETTE SAUCE MORNAY	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO	POMMES VAPEUR D'UZEL	PANAIS AUX FINES HERBES
	YAOURT NATURE SANS SUCRE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	
PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	CLÉMENTINE	POMME	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE				
JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS	SAUMON A L'ANETH	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	RIZ	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	
	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE SANS SUCRE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
PURÉE POMMES FRAISES BIO	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL			
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	FILET DE POULET SAUCE PAIN D'ÉPICES	FILET DE COLIN
BROCOLIS		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	PURÉE
		MINI CABRETTE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE SANS SUCRE
PURÉE DE POMME BIO	ABRICOTS AU SIROP	PURÉE FRUITS BIO	BUCHE D'UZEL A LA CREME DE MARRON & PÈRE NOEL	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET*	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
PENNES*	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK		CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE NATURE SANS SUCRE	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	PURÉE POMMES FRAISES BIO	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

CRECHE MOYEN SANS PORC

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE				SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	OEUF DUR BÉCHAMEL	FILET DE COLIN AU PISTOU	OMELETTE SAUCE MORNAY	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO	POMMES VAPEUR D'UZEL	PANAIS AUX FINES HERBES
	YAOURT NATURE SANS SUCRE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	
PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	CLÉMENTINE	POMME	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE				
OEUF DUR BÉCHAMEL	SAUMON A L'ANETH	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	RIZ	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	
	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE SANS SUCRE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
PURÉE POMMES FRAISES BIO	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL			
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS	FILET DE POULET SAUCE PAIN D'ÉPICES	FILET DE COLIN
BROCOLIS		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	PURÉE
		MINI CABRETTE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE SANS SUCRE
PURÉE DE POMME BIO	ABRICOTS AU SIROP	PURÉE FRUITS BIO	BUCHE D'UZEL A LA CREME DE MARRON & PÈRE NOEL	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET*	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
PENNES*	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK		CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE NATURE SANS SUCRE	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	PURÉE POMMES FRAISES BIO	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

CRECHE MOYEN SANS VIANDE

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE				SALADE DE PATES D'UZEL
CRÊPE AU FROMAGE	OEUF DUR BÉCHAMEL	FILET DE COLIN AU PISTOU	OMELETTE SAUCE MORNAY	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO	POMMES VAPEUR D'UZEL	PANAIS AUX FINES HERBES
	YAOURT NATURE SANS SUCRE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	
PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	CLÉMENTINE	POMME	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE				
OEUF DUR BÉCHAMEL	SAUMON A L'ANETH	OEUF DUR BÉCHAMEL	CROUSTI DE POISSON	COQUILLETTES BIO AUX POIS & FÈVES BIO
CAROTTES EN BATONNETS	RIZ	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	
	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE SANS SUCRE	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
PURÉE POMMES FRAISES BIO	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL			
CROUSTI DE POISSON	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE	CRÊPE AU FROMAGE	ÉMINCÉ VÉGÉTAL SAUCE PAIN D'ÉPICES	OEUF DUR BÉCHAMEL
BROCOLIS	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	PURÉE
		MINI CABRETTE	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE SANS SUCRE
PURÉE DE POMME BIO	ABRICOTS AU SIROP	PURÉE FRUITS BIO	BUCHE D'UZEL A LA CREME DE MARRON & PÈRE NOEL	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			
FILET DE COLIN SAUCE AURORE	CROUSTI DE POISSON	OEUF DUR BÉCHAMEL	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
PENNES*	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK		CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE NATURE SANS SUCRE	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	PURÉE POMMES FRAISES BIO	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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

CRECHE PETIT

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
FILET DE POULET* DUO RIZ / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE FRUITS BIO	GRILLADE DE PORC AU JUS PURÉE DE POTIRON YAOURT NATURE	FILET DE COLIN DUO COQUILLETTES BIO / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO TORTIS / PANAIS AUX FINES HERBES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
STEAK HACHÉ AU JUS DUO PURÉE BIO / CAROTTES EN BATONNETS VELOUTÉ NATURE	SAUMON VAPEUR DUO RIZ / PETITS POIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / RATATOUILLE NIÇOISE FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO SEMOULE / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO COQUILLETTES BIO / COURGETTES 1 PETIT SUISSE NATURE
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ / BROCOLIS PURÉE DE POMME BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES / PRINTANIÈRE DE 1 PETIT SUISSE NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO RIZ BIO / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE POULET* DUO SPAGHETTIS / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL YAOURT NATURE	FILET DE COLIN PURÉE / TRIO DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
FILET DE COLIN DUO PENNES* / PANAIS AUX FINES HERBES 1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / FONDUE DE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE POULET* DUO RIZ / RATATOUILLE NIÇOISE 1 PETIT NOVA NATURE BIO	FILET DE HOKI DUO SEMOULE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	JOYEUX NOEL

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

CRECHE PETIT MIXE

Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
VELOUTÉ DE FILET DE POULET* MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE FRUITS BIO	VELOUTÉ DE GRILLADE DE PORC MOUSSELINE DE POTIRON YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE SAUMON MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE BROCOLIS PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET* MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE TRIO LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE COURGETTES 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET* MOUSSELINE DE CÉLERI 1 PETIT NOVA NATURE BIO	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	JOYEUX NOEL

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 issu d'un approvisionnement local. L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison. Nos produits sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.