



Menus S49 à S52 du 04 Décembre au 29 Décembre 2023

Primaire (N) 5 composants

LUNDI 04 Décembre 2023	MARDI 05 Décembre 2023	MERCREDI 06 Décembre 2023	JEUDI 07 Décembre 2023	VENDREDI 08 Décembre 2023
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE	ORANGE	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	POMME BIO
LUNDI 11 Décembre 2023	MARDI 12 Décembre 2023	MERCREDI 13 Décembre 2023	JEUDI 14 Décembre 2023	VENDREDI 15 Décembre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PÂTES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE COLESRAW D'UZEL	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR PERSILLÉ	LASAGNES DE BOEUF	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ	QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	COMté DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
LUNDI 18 Décembre 2023	MARDI 19 Décembre 2023	MERCREDI 20 Décembre 2023	JEUDI 21 Décembre	VENDREDI 22 Décembre 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	LENTILLES EN SALADE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	Menu de Noël	Menu Végétarien
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ÉMINcé DE BOEUF AU CURRY HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR & CORNICHON SAUTé DE POULET A LA CRÈME ROESTIS DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES ROUGES BIO
FRAIDOU	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ORANGE	POIRE	BÛCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOËL	CAMEMBERT
LUNDI 25 Décembre 2023	MARDI 26 Décembre 2023	MERCREDI 27 Décembre 2023	JEUDI 28 Décembre 2023	VENDREDI 29 Décembre 2023
 	Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE PÊCHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMté BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHé AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRé CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON BROCOLIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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 privilégié 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 17-10-2023



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



BLEU BLANC COEUR



HVE



Menus S49 à S52 du 04 Décembre au 29 Décembre 2023

Primaire (Na) sans porc

LUNDI 04 Décembre 2023	MARDI 05 Décembre 2023	MERCREDI 06 Décembre 2023	JEUDI 07 Décembre 2023	VENDREDI 08 Décembre 2023
Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	COEUR DE SCAROLE	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BANANE	ORANGE	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	POMME BIO
LUNDI 11 Décembre 2023	MARDI 12 Décembre 2023	MERCREDI 13 Décembre 2023	JEUDI 14 Décembre 2023	VENDREDI 15 Décembre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PÂTES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	Menu Végétarien MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR PERSILLÉ	LASAGNES DE BOEUF	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ	QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	COMTÉ DE CLÉRON	FONDU CROCLAIT BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	FLAN NAPPÉ
LUNDI 18 Décembre 2023	MARDI 19 Décembre 2023	MERCREDI 20 Décembre 2023	JEUDI 21 Décembre	VENDREDI 22 Décembre 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	LENTILLES EN SALADE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	Menu de Noël	Menu Végétarien BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR & CORNICHON SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME ROESTIS DE POMMES DE TERRE ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON BÛCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOËL	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FRAIDOU	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ		CAMembert
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ORANGE	POIRE		CLÉMENTINE
LUNDI 25 Décembre 2023	MARDI 26 Décembre 2023	MERCREDI 27 Décembre 2023	JEUDI 28 Décembre 2023	VENDREDI 29 Décembre 2023
 	Menu Végétarien CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE PETITS POIS CAROTTES DÉLICE EMMENTAL COMPOTE DE PÊCHES	TERRINE AUX 3 LÉGUMES FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON COMTÉ BIO DE CLÉRON BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE FONDU CARRÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON BROCOLIS 1 PETIT NOVA FRUIT BIO KIWI

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 privilégié 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 04 Décembre au 29 Décembre 2023

Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 04 Décembre 2023	MARDI 05 Décembre 2023	MERCREDI 06 Décembre 2023	JEUDI 07 Décembre 2023	VENDREDI 08 Décembre 2023
BETTERAVES ROUGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA	COEUR DE SCAROLE OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES PETITS POIS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO
CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE	RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	POMME BIO
LUNDI 11 Décembre 2023	MARDI 12 Décembre 2023	MERCREDI 13 Décembre 2023	JEUDI 14 Décembre 2023	VENDREDI 15 Décembre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PÂTES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES	SALADE COLESLAW D'UZEL PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES RIZ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE QUENELLES SAUCE MORNAY RATATOUILLE NIÇOISE
TORTILLA OIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR PERSILLÉ	MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	COMTÉ DE CLÉRON GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON				FONDU CROCLAIT BIO
KIWI BIO				FLAN NAPPÉ
LUNDI 18 Décembre 2023	MARDI 19 Décembre 2023	MERCREDI 20 Décembre 2023	JEUDI 21 Décembre 2023	VENDREDI 22 Décembre 2023
CÉLERİ RÉMOULADE D'UZEL	LENTILLES EN SALADE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	TERRINE AUX 3 LÉGUMES QUENELLES SAUCE AURORE ROESTIS DE POMMES DE TERRE	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	Œufs durs SAUCE MORNAY HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO
FRAIDOU	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	BÛCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOËL	CAMEMBERT
RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	ORANGE	POIRE		CLÉMENTINE
LUNDI 25 Décembre 2023	MARDI 26 Décembre 2023	MERCREDI 27 Décembre 2023	JEUDI 28 Décembre 2023	VENDREDI 29 Décembre 2023
<i>Joyeux Noël</i>				
	CRÊPE AU FROMAGE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE ICEBERG	TABOULÉ D'UZEL
	OMELETTE PETITS POIS CAROTTES	FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON	STEAK VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE	CRÊPES AU FROMAGE BROCOLIS
	DÉLICE EMMENTAL	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	1 PETIT NOVA FRUIT BIO
	COMPOTE DE PÊCHES	BANANE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	KIWI

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 04 Décembre au 29 Décembre 2023

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 04 Décembre 2023	MARDI 05 Décembre 2023	MERCREDI 06 Décembre 2023	JEUDI 07 Décembre 2023	VENDREDI 08 Décembre 2023
BETTERAVES ROUGES STEAK HACHÉ AU JUS TORSETTES BIO QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ ORANGE	COEUR DE SCAROLE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS KIWI	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL MERGUEZ DE FRANCHE-COMté SAUCE POIVRONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL POMME BIO
LUNDI 11 Décembre 2023	MARDI 12 Décembre 2023	MERCREDI 13 Décembre 2023	JEUDI 14 Décembre 2023	VENDREDI 15 Décembre 2023
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO STEAK HACHÉ AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL SAUCISSE BLANCHE CÔTES DE BETTES PROVENÇALES CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE POIRE
LUNDI 18 Décembre 2023	MARDI 19 Décembre 2023	MERCREDI 20 Décembre 2023	JEUDI 21 Décembre 2023	VENDREDI 22 Décembre 2023
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE CAROTTES VICHY D'UZEL KIWI	LENTILLES EN SALADE NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ÉMINcé DE BŒUF AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS POIRE	CHOU-FLEUR EN SALADE SAUTÉ DE POULET AU JUS ROESTIS DE POMMES DE TERRE BANANE	BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CLÉMENTINE
LUNDI 25 Décembre 2023	MARDI 26 Décembre 2023	MERCREDI 27 Décembre 2023	JEUDI 28 Décembre 2023	VENDREDI 29 Décembre 2023
<i>Joyeux Noël</i> 	COEUR DE SCAROLE FILET DE POULET PETITS POIS CAROTTES COMPOTE DE PÊCHES	SALADE DE TOMATES SAUCISSE BLANCHE POMMES VAPEUR D'UZEL BANANE	SALADE ICEBERG STEAK HACHÉ AU JUS FRITES CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL RÔTI DE DINDE AU JUS BROCOLIS KIWI

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 privilégié 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.