

# 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
<b>Menu Végétarien</b> BETTERAVES ROUGES  TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA  CAMEMBERT  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	COEUR DE SCAROLE  FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO  GOUDA BIO  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  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO  CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR PERSILLÉ  MINI CABRETTE BIO  COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  LASAGNES DE BOEUF  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  CLÉMENTINE	SALADE COLESLAW D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ  COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	<b>Menu Végétarien</b> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  QUENELLES SAUCE MORNAVY RATATOUILLE NIÇOISE  FONDU CROCLAIT BIO  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  FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL  FRAIDOU  RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	LENTILLES EN SALADE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR  ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  POIRE	<b>Menu de Noël</b> 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	<b>Menu Végétarien</b> BETTERAVES ROUGES BIO  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  CAMEMBERT  CLÉMENTINE
LUNDI 25 Décembre 2023	MARDI 26 Décembre 2023	MERCREDI 27 Décembre 2023	JEUDI 28 Décembre 2023	VENDREDI 29 Décembre 2023
<b>Joyeux Noël</b> 	<b>Menu Végétarien</b> 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 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 17-10-2023



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française








Origine protégée



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
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES  TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA  CAMEMBERT  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA  CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	COEUR DE SCAROLE  FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ   BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO  GOUDA BIO  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  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO  CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR PERSILLÉ  MINI CABRETTE BIO  COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  LASAGNES DE BOEUF  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  CLÉMENTINE	SALADE COLESLAW D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RIZ  COMTÉ DE CLÉRON   GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  QUENELLES SAUCE MORNAVY RATATOUILLE NIÇOISE  FONDU CROCLAIT BIO  FLAN NAPPÉ
LUNDI 18 Décembre 2023	MARDI 19 Décembre 2023	MERCREDI 20 Décembre 2023	JEUDI 21 Décembre	VENDREDI 22 Décembre 2023
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL  FRAIDOU  RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	LENTILLES EN SALADE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR  ÉMINCÉ DE BOEUF  AU CURRY HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  POIRE	<b>Menu de Noël</b>  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	<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES BIO  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  CAMEMBERT  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> 	<i>Menu Végétarien</i> 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 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 (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  TORSETTES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA  CAMEMBERT  FROMAGE BLANC AUX FRUITS	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE	CRÊPE TOMATE MOZZARELLA  FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	COEUR DE SCAROLE  OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES PETITS POIS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL  BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO  GOUDA BIO  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  TORTILLA OIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO  CROUSTI DE POISSON CHOU-FLEUR PERSILLÉ  MINI CABRETTE BIO  COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  LASAGNES AUX LÉGUMES  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  CLÉMENTINE	SALADE COLESLAW D'UZEL  PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES RIZ  COMTÉ DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU FROMAGE BLANC DE MAMIROLLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  QUENELLES SAUCE MORNAV RATATOUILLE NIÇOISE  FONDU CROCLAIT BIO  FLAN NAPPÉ
LUNDI 18 Décembre 2023	MARDI 19 Décembre 2023	MERCREDI 20 Décembre 2023	JEUDI 21 Décembre 2023	VENDREDI 22 Décembre 2023
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL  FRAIDOU  RIZ AU LAIT LIT CARAMEL	LENTILLES EN SALADE  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR  ŒUFS DURS SAUCE MORNAV HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS  YAOURT NATURE BIO SUCRÉ  POIRE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES  QUENELLES SAUCE AURORE ROESTIS DE POMMES DE TERRE  ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON  BÛCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOËL	BETTERAVES ROUGES BIO  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  CAMEMBERT  CLÉMENTINE
LUNDI 25 Décembre 2023	MARDI 26 Décembre 2023	MERCREDI 27 Décembre 2023	JEUDI 28 Décembre 2023	VENDREDI 29 Décembre 2023
	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 VÉGÉTAL AU JUS FRITES & MAYONNAISE  FONDU CARRÉ  CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	TABOULÉ D'UZEL  CRÊPES AU FROMAGE 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 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
CÉLÉRI 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
<p style="text-align: center;"><i>Joyeux Noël</i></p>	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 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.