

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.