



# Menus S49 à S52 du 05 Décembre au 30 Décembre 2022

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
<b>Menu Végétarien</b> BETTERAVES ROUGES	COEUR DE SCAROLE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS	PIZZA D'UZEL FRANC-COMTOISE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	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	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	GOUDA BIO
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	ORANGE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	POMME BIO
LUNDI 12 Décembre 2022	MARDI 13 Décembre 2022	MERCREDI 14 Décembre 2022	JEUDI 15 Décembre 2022	VENDREDI 16 Décembre 2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PÂTES BIO	<b>Menu Végétarien</b> POTAGE PARMENTIER D'UZEL	<b>Menu de Noël</b> TERRINE DE CHEVREUIL & CORNICHON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL	RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AUX ÉPICES CHOU-FLEUR PERSILLÉ	LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS SPAETZLE	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CROCLAIT BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINE	BÛCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOËL	FLAN NAPPÉ
LUNDI 19 Décembre 2022	MARDI 20 Décembre 2022	MERCREDI 21 Décembre 2022	JEUDI 22 Décembre 022	VENDREDI 23 Décembre 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	<b>Menu Végétarien</b> SALADE COLESLAW	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	SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETTES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO	ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LENTILLES A LA CRÈME
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RACLETTE DE CLÉRON	FRAIDOU	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT
MADELEINE BIO	ORANGE	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POIRE	CLÉMENTINE
LUNDI 26 Décembre 2022	MARDI 27 Décembre 2022	MERCREDI 28 Décembre 2022	JEUDI 29 Décembre 2022	VENDREDI 30 Décembre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	<b>Menu Végétarien</b> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE
CANNELLONIS A LA TOMATE	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON	STEAK HACHÉ AU JUS FRITES & MAYONNAISE	RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON PETITS POIS CAROTTES
CARRÉ FRAIS BIO	COULOMMIERS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME	COCKTAIL DE FRUITS	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 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.



Produit local



Légumes frais



Pâtisserie Maison



Pêche durable



Viande française



Origine protégée



Bleu Blanc Coeur

Edition du 19-10-2022

HVE



# Menus S49 à S52 du 05 Décembre au 30 Décembre 2022

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
<i>Menu Végétarien</i> BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO CAMEMBERT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COEUR DE SCAROLE OEufs à la basquaise HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS MAMIROLLE ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS YAOURT NATURE BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO GOUDA BIO POMME BIO
<b>LUNDI 12 Décembre 2022</b>	<b>MARDI 13 Décembre 2022</b>	<b>MERCREDI 14 Décembre 2022</b>	<b>JEUDI 15 Décembre 2022</b>	<b>VENDREDI 16 Décembre 2022</b>
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 PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES CHOU-FLEUR PERSILLÉ MINI CABRETTE BIO COMPOTE DE POMMES BIO	<i>Menu Végétarien</i> POTAGE PARMENTIER D'UZEL LASAGNES AUX LÉGUMES 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	<i>Menu de Noël</i> TERRINE DE POISSONS SAUTÉ DE DINDE AUX MARRONS SPAETZLE PRÉPAILLOU BIO BÛCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOËL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS FONDU CROCLAIT BIO FLAN NAPPÉ
<b>LUNDI 19 Décembre 2022</b>	<b>MARDI 20 Décembre 2022</b>	<b>MERCREDI 21 Décembre 2022</b>	<b>JEUDI 22 Décembre 022</b>	<b>VENDREDI 23 Décembre2022</b>
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL YAOURT NATURE BIO SUCRÉ MADELEINE BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL RACLETTE DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRAIDOU GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> SALADE COLESRAW D'UZEL COQUILLETTES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS LENTILLES A LA CRÈME CAMEMBERT CLÉMENTINE
<b>LUNDI 26 Décembre 2022</b>	<b>MARDI 27 Décembre 2022</b>	<b>MERCREDI 28 Décembre 2022</b>	<b>JEUDI 29 Décembre 2022</b>	<b>VENDREDI 30 Décembre 2022</b>
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL CANNELLONIS A LA TOMATE CARRÉ FRAIS BIO POMME	<i>Menu Végétarien</i> PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS COULOMMIERS COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE 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	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE RÔTI DE DINDE A L'ESTRAGON PETITS POIS CAROTTES 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 05 Décembre au 30 Décembre 2022

## Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
BETTERAVES ROUGES  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  QUARTIERS DE POMMES  SAUCE CARAMEL	COEUR DE SCAROLE  SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS  POIRE	½ PAMPLEMOUSSE ROSE  ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ  ORANGE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  FILET DE POULET PETITS POIS  ABRICOTS AU SIROP	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS  BROCOLIS  POMME BIO
LUNDI 12 Décembre 2022	MARDI 13 Décembre 2022	MERCREDI 14 Décembre 2022	JEUDI 15 Décembre 2022	VENDREDI 16 Décembre 2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO  GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL  KIWI BIO	SALADE AUX PÂTES BIO  RÔTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS CHOU-FLEUR PERSILLÉ  COMPOTE DE POMMES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL  FILET DE POULET CÔTES DE BETTES PROVENÇALES POMMES DE TERRE  CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG  SAUTÉ DE DINDE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  KIWI	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  GOULASH RATATOUILLE & GNOCCHIS  POIRE
LUNDI 19 Décembre 2022	MARDI 20 Décembre 2022	MERCREDI 21 Décembre 2022	JEUDI 22 Décembre 2022	VENDREDI 23 Décembre 2022
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE CAROTTES VICHY D'UZEL  KIWI	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  ORANGE	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR  SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  COMPOTE DE PÊCHES	ROSETTE DE LYON & CORNICHON  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE  POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO  ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS LENTILLES AU JUS  CLÉMENTINE
LUNDI 26 Décembre 2022	MARDI 27 Décembre 2022	MERCREDI 28 Décembre 2022	JEUDI 29 Décembre 2022	VENDREDI 30 Décembre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  CANNELLONIS A LA TOMATE  POMME	COEUR DE SCAROLE  FILET DE POULET BROCOLIS  COCKTAIL DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  JAMBON BLANC FROID POMMES VAPEUR D'UZEL  BANANE	SALADE ICEBERG  STEAK HACHÉ AU JUS FRITES  COMPOTE DE FRUITS	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE  RÔTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES  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 05 Décembre au 30 Décembre 2022

## Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 05 Décembre 2022	MARDI 06 Décembre 2022	MERCREDI 07 Décembre 2022	JEUDI 08 Décembre 2022	VENDREDI 09 Décembre 2022
BETTERAVES ROUGES	COEUR DE SCAROLE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	OEUFS A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS	CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	MAMIROLLE	YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS	ORANGE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	GOUDA BIO
LUNDI 12 Décembre 2022	MARDI 13 Décembre 2022	MERCREDI 14 Décembre 2022	JEUDI 15 Décembre 2022	VENDREDI 16 Décembre 2022
SALADE DE HARICOTS VERTS BIO	SALADE AUX PÂTES BIO	POTAGE PARMENTIER D'UZEL	TERRINE DE POISSONS POIS CHICHES A LA CRÈME & AU LAIT DE COCO SPAETZLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
TORTILLA OIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	PAUPIETTE DU PÊCHEUR CRÈME DE MOULES CHOU-FLEUR PERSILLÉ	LASAGNES AUX LÉGUMES	PRÉPAILLOU BIO	CROUSTI DE POISSON RATATOUILLE & GNOCCHIS
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MINI CABRETTE BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	BUCHE D'UZEL CHOCO POIRE & BOULES DE NOËL	FONDU CROCLAIT BIO
KIWI BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	CLÉMENTINE		FLAN NAPPÉ
LUNDI 19 Décembre 2022	MARDI 20 Décembre 2022	MERCREDI 21 Décembre 2022	JEUDI 22 Décembre 2022	VENDREDI 23 Décembre 2022
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR	SALADE COLESRAW D'UZEL	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL	CRÊPES AU FROMAGE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	OEUFS DURS SAUCE MORNAY HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	COQUILLETTES BIO CRÈME DE LÉGUME & SOJA BIO	POISSON A LA BORDELAISE LENTILLES A LA CRÈME
YAOURT NATURE BIO SUCRÉ	RACLETTE DE CLÉRON	FRAIDOU	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CAMEMBERT
MADELEINE BIO	ORANGE	GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POIRE	CLÉMENTINE
LUNDI 26 Décembre 2022	MARDI 27 Décembre 2022	MERCREDI 28 Décembre 2022	JEUDI 29 Décembre 2022	VENDREDI 30 Décembre 2022
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	CHOU-FLEUR BIO EN SALADE
PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS PERSILLÉS	OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES BROCOLIS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON	TORTILLA OIGNONS FRITES & MAYONNAISE	CROUSTI DE POISSON PETITS POIS CAROTTES
CARRÉ FRAIS BIO	COULOMMIERS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT BIO	PETIT NOVA FRUIT BIO
POMME	COCKTAIL DE FRUITS	BANANE		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.