



PRIMAIRE

Semaines 49 à 52



LUNDI

01/12/2025

- CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
- GRILLADE DE PORC AUX HERBES
- BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES
- CHANTENEIGE BIO
- ÉCLAIR CHOCOLAT

08/12/2025

- SAMOUSSA DE LÉGUMES
- OMELETTE A LA PROVENÇALE
- CAROTTES BIO PERSILLÉES
- MINI CABRETTE
- LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

15/12/2025

- LENTILLES EN SALADE
- FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR
- BROCOLIS
- FROMAGE BLANC SUCRÉ
- DONUT SUCRE

22/12/2025

- CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
- RAVIOLIS EN GRATIN
- FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
- TIRAMISU D'UZEL

MARDI

02/12/2025

- CRÊPE AU FROMAGE
- GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO
- HARICOTS VERTS PERSILLÉS
- CAMEMBERT BIO PORTION
- POMME

09/12/2025

- TABOULÉ D'UZEL
- ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
- PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
- PETIT MOULÉ NATURE
- ORANGE

16/12/2025

- SALADE COLESLAW D'UZEL
- FILET DE COLIN SAUCE CITRON
- POMMES PERSILLÉES
- TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
- CLÉMENTINE

23/12/2025

- ACCRAS DE MORUE & CITRON
- STEAK HACHÉ AU JUS
- BROCOLIS
- CAMEMBERT
- ORANGE

MERCREDI

03/12/2025

- VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL
- BRANDADE DE POISSON
- BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
- COMPOTE POMME PECHE HVE

10/12/2025

- CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL
- MERGUEZ DE FRANCHE COMté AU JUS
- BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
- RACLETTE DE CLÉRON
- POIRE

17/12/2025

- SALADE DE RIZ D'UZEL
- NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP
- HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
- FONDU CARRÉ
- POMME BIO

24/12/2025

- POTAGE PAYSAN
- LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
- RIZ
- COMTÉ DE CLÉRON
- FLAN NAPPÉ

JEUDI

04/12/2025

- MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
- TARTIFLETTE D'UZEL
- 1 PETIT SUISSE SUCRÉ
- BANANE

11/12/2025

- CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE
- CROUSTI DE POISSON
- ÉPINARDS
- TOMME BIO DE CLÉRON
- GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

18/12/2025

- MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC
- SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS
- PURÉE DE PATATE DOUCE
- ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON
- BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOËL

25/12/2025

- JOYEUX NOËL

VENDREDI

05/12/2025

- SALADE DE RIZ D'UZEL
- TORTILLA AUX OIGNONS
- RATATOUILLE NIÇOISE
- CANCOILLOTTE IGP
- BONHOMME DE LA SAINT NICLAS

12/12/2025

- SOUPE DE POTIRON
- COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL
- YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
- COCKTAIL DE FRUITS

19/12/2025

- COEUR DE SCAROLE
- LASAGNES AUX LÉGUMES
- MAMIROLLE
- BANANE

26/12/2025

- SALADE OLIVIER
- FILET DE POISSON NAPOLITAIN
- ÉPINARDS
- DÉLICE EMMENTAL
- 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 privilégié 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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.