

...

SEMAINES 49, 50, 51, 52 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE OMELETTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CHANTENEIGE BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT BIO PORTION POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
SAMOUSSA DE LÉGUMES OMELETTE A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TABOULÉ D'UZEL CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL MERGUEZ VÉGÉTALES AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES RACLETTE DE CLÉRON POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SOUPE DE POTIRON GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
LENTILLES EN SALADE TORTILLA AUX OIGNONS BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRÉ DONUT SUCRE	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME BIO	TERRINE AUX 3 LÉGUMES SAUMON SAUCE BEURRE BLANC PURÉE DE PATATE DOUCE ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOËL	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES MAMIROLLE BANANE
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK TIRAMISU D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ACCRAS DE MORUE & CITRON BROCOLIS CAMEMBERT ORANGE	POTAGE PAYSAN LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ		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 privilégie 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.



SEMAINES 49, 50, 51, 52 2025

...

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CHANTENEIGE BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT BIO PORTION POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TARTIFLETTE D'UZEL 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
SAMOUSSA DE LÉGUMES OMELETTE A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	CÉLERİ RÉMOULADE D'UZEL MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES RACLETTE DE CLÉRON POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SOUPE DE POTIRON COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRÉ DONUT SUCRE	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME BIO	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	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES MAMIROLLE BANANE
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025
CÉLERİ RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK TIRAMISU D'UZEL	ACCRAS DE MORUE & CITRON STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT ORANGE	POTAGE PAYSAN LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ	JOYEUX NOËL	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 privilégie 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.



PRIMAIRE SANS PORC

Édité le 14/10/202

à 14:39

SEMAINES 49, 50, 51, 52 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE BOULETTES DE BOEUF AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CHANTENEIGE BIO ÉCLAIR CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT BIO PORTION POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BRANDADE DE POISSON BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE 1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE CANCOILLOTTE IGP BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
SAMOUSSA DE LÉGUMES OMELETTE A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES MINI CABRETTE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TABOULÉ D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES RACLETTE DE CLÉRON POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SOUPE DE POTIRON COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ COCKTAIL DE FRUITS
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
LENTILLES EN SALADE FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS FROMAGE BLANC SUCRÉ DONUT SUCRE	SALADE COLESLAW D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE	SALADE DE RIZ D'UZEL NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME BIO	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	COEUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES MAMIROLLE BANANE
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL RAVIOLIS EN GRATIN FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK TIRAMISU D'UZEL	ACCRAS DE MORUE & CITRON STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT ORANGE	POTAGE PAYSAN LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ COMTÉ DE CLÉRON FLAN NAPPÉ		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 privilégie 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.