

# Menus S49 à S52 du 1er Décembre au 26 Décembre 2025

## Primaire (Nz) 5 composants 40% BIO - Frasne

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
GRILLADE DE PORC AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	YAOURT FERMIER BIO FRAISE	CANCOILLOTTE IGP
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME BIO	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	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	SALADE VERTE
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BLÉ	CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS	COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	AUX PETITS LÉGUMES		YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	RACLETTE DE CLÉRON	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	VENDREDI 19 Décembre 2025
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	 ***** Mousse supérieure & Abricot sec Sauté de Poulet aux Marrons Purée de Patate douce Écorce de Sapin bio de Cléron Bûche D'UZEL aux deux Chocolats & Pères Noël	 CŒUR DE SCAROLE LASAGNES AUX LÉGUMES MAMIROLLE BANANE BIO
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		
YAOURT FERMIER BIO SUR LIT D'ABRICOT	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ		
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO		
LUNDI 22 Décembre 2025	MARDI 23 Décembre 2025	MERCREDI 24 Décembre 2025	JEUDI 25 Décembre 2025	VENDREDI 26 Décembre 2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	ACCRAS DE MORUE & CITRON	 POTAGE PAYSAN	 Noël	SALADE OLIVIER
RAVIOLIS EN GRATIN	STEAK HACHÉ AU JUS 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.