

# Menus S49 à S52 du 02 Décembre au 27 Décembre 2024

## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 02 Décembre 2024	MARDI 03 Décembre 2024	MERCREDI 04 Décembre 2024	JEUDI 05 Décembre 2024	VENDREDI 06 Décembre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  CHANTENEIGE BIO  GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AUX CHAMPIGNONS  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  1 PETIT NOVA FRUIT BIO  POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  RAVIOLIS EN GRATIN  CAMEMBERT BIO PORTION  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  BRANDADE DE POISSON  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL  TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE  CANCOILLOTTE IGP  BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
LUNDI 09 Décembre 2024	MARDI 10 Décembre 2024	MERCREDI 11 Décembre 2024	JEUDI 12 Décembre 2024	VENDREDI 13 Décembre 2024
<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AU FROMAGE  OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES  MINI CABRETTE  CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  PETIT MOULÉ NATURE  ORANGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  MERGUEZ DE FRANCHE - COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  EMMENTAL  POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS  TOMME BIO DE CLÉRON  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SOUPE DE POTIRON  COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL  YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ  COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 16 Décembre 2024	MARDI 17 Décembre 2024	MERCREDI 18 Décembre 2024	<b>JEUDI 19 Décembre</b>  <b>Menu de Noël</b> ***** <b>MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR &amp; CORNICHON</b>  <b>SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS SPAETZLE</b>  <b>SAINT VERNIER DE CLÉRON </b>  <b>BÛCHE D'UZEL </b> <b>FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC &amp; PÈRES NOËL</b>	VENDREDI 20 Décembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE  PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES  FROMAGE BLANC NATURE BIO  PETITS BEURRE	BETTERAVES ROUGES BIO  FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  FONDU CARRÉ  POMME BIO	<b>Menu Végétarien</b>  COEUR DE SCAROLE  HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  MAMIROLLE  BANANE	
LUNDI 23 Décembre 2024	MARDI 24 Décembre 2024	MERCREDI 25 Décembre 2024	JEUDI 26 Décembre 2024	VENDREDI 27 Décembre 2024
CÉLÉRI RÉMOULADE D'UZEL  RAVIOLIS EN GRATIN  YAOURT AROMATISÉ  ORANGE	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ  CAMEMBERT  POMME	<i>Joyeux Noël</i> 	POTAGE PAYSAN  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES EN BATONNETS  COMTÉ DE CLÉRON  FLAN NAPPÉ	SALADE OLIVIER  FILET DE HOKI A L'OSEILLE 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 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 02 Décembre au 27 Décembre 2024

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 02 Décembre 2024	MARDI 03 Décembre 2024	MERCREDI 04 Décembre 2024	JEUDI 05 Décembre 2024	VENDREDI 06 Décembre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	<i>Menu Végétarien</i> CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL
BOULETTES DE BŒUF AU JUS	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE	RAVIOLIS EN GRATIN	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAMEMBERT BIO PORTION	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
CHANTENEIGE BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	 BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS
GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POMME			
LUNDI 09 Décembre 2024	MARDI 10 Décembre 2024	MERCREDI 11 Décembre 2024	JEUDI 12 Décembre 2024	VENDREDI 13 Décembre 2024
<i>Menu Végétarien</i>	TABOULÉ D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
CRÊPE AU FROMAGE	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	VINAIGRETTE	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE - COMTÉ AU JUS BLÉ	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CAROTTES BIO PERSILLÉES	PETIT MOULÉ NATURE	AUX PETITS LÉGUMES	 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL	COCKTAIL DE FRUITS
MINI CABRETTE	ORANGE	EMMENTAL	AUX ABRICOTS	
CRÈME DESSERT VANILLE		POIRE		
LUNDI 16 Décembre 2024	MARDI 17 Décembre 2024	MERCREDI 18 Décembre 2024	JEUDI 19 Décembre	VENDREDI 20 Décembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	<b>BETTERAVES ROUGES BIO</b>	LENTILLES EN SALADE	<b>Menu de Noël</b> ***** <b>MOUSSE PUR CANARD SUPÉRIEUR &amp; CORNICHON</b>	<i>Menu Végétarien</i> COEUR DE SCAROLE
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	<b>SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS SPAETZLE</b>	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL
PETITS POIS CAROTTES	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	<b>SAINT VERNIER DE CLÉRON</b>	AU SOJA BIO
<b>FROMAGE BLANC NATURE BIO</b>	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FONDU CARRÉ	<b>BÛCHE D'UZEL</b>	MAMIROLLE
PETITS BEURRE	CLÉMENTINE	<b>POMME BIO</b>	<b>FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC &amp; PÈRES NOËL</b>	BANANE
LUNDI 23 Décembre 2024	MARDI 24 Décembre 2024	MERCREDI 25 Décembre 2024	JEUDI 26 Décembre 2024	VENDREDI 27 Décembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	<i>Menu Végétarien</i> MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Joyeux Noël</i> 	POTAGE PAYSAN	SALADE OLIVIER
RAVIOLIS EN GRATIN	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE		STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE
YAOURT AROMATISÉ	RIZ		CAROTTES EN BATONNETS	ÉPINARDS
ORANGE	CAMEMBERT		COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
	POMME		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.

# Menus S49 à S52 du 02 Décembre au 27 Décembre 2024

## Primaire (Lc) sans viande

LUNDI 02 Décembre 2024	MARDI 03 Décembre 2024	MERCREDI 04 Décembre 2024	JEUDI 05 Décembre 2024	VENDREDI 06 Décembre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE RIZ D'UZEL
OMELETTE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE	BRANDADE DE POISSON	TORTILLA AUX OIGNONS RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	1 PETIT NOVA FRUIT BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CANCOILLOTTE IGP
GÂTEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	BONHOMME DE LA SAINT-NICOLAS
LUNDI 09 Décembre 2024	MARDI 10 Décembre 2024	MERCREDI 11 Décembre 2024	JEUDI 12 Décembre 2024	VENDREDI 13 Décembre 2024
CRÊPE AU FROMAGE	TABOULÉ D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
OMELETTE BIO A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	TERRINE AUX 3 LÉGUMES BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	POISSON A LA BORDELAISE ÉPINARDS	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA COQUILLETES
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	EMMENTAL	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
CRÈME DESSERT VANILLE	ORANGE	POIRE	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 16 Décembre 2024	MARDI 17 Décembre 2024	MERCREDI 18 Décembre 2024	JEUDI 19 Décembre 2024	VENDREDI 20 Décembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE	BETTERAVES ROUGES BIO	LENTILLES EN SALADE	TERRINE DE POISSONS	CŒUR DE SCAROLE
CROUSTI DE POISSON PETITS POIS CAROTTES	FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES	PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	OMELETTE A LA PROVENÇALE SPAETZLE	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
FROMAGE BLANC NATURE BIO	FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FONDU CARRÉ	SAINT VERNIER DE CLÉRON	MAMIROLLE
PETITS BEURRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	BÛCHE D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PÈRES NOËL	BANANE
LUNDI 23 Décembre 2024	MARDI 24 Décembre 2024	MERCREDI 25 Décembre 2024	JEUDI 26 Décembre 2024	VENDREDI 27 Décembre 2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	<i>Joyeux Noël</i> 	TERRINE AUX 3 LÉGUMES	SALADE OLIVIER
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ		ŒUFS DURS BÉCHAMEL	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT		CAROTTES EN BATONNETS	DÉLICE EMMENTAL
ORANGE	POMME		COMTÉ DE CLÉRON	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.

# Menus S49 à S52 du 02 Décembre au 27 Décembre 2024

## Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 02 Décembre 2024	MARDI 03 Décembre 2024	MERCREDI 04 Décembre 2024	JEUDI 05 Décembre 2024	VENREDI 06 Décembre 2024
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  KIWI	BETTERAVES ROUGES  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  RAVIOLIS A LA TOMATE  COMPOTE POMME PÊCHE HVE	CŒUR DE SCAROLE  GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES  BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE  POIRE
LUNDI 09 Décembre 2024	MARDI 10 Décembre 2024	MERCREDI 11 Décembre 2024	JEUDI 12 Décembre 2024	VENREDI 13 Décembre 2024
BETTERAVES ROUGES  CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES  KIWI	TABOULÉ D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  ORANGE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  MERGUEZ DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  POIRE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  FILET DE POULET LENTILLES AU JUS  COMPOTE DE FRUITS	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  COQUILLETES SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL  COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 16 Décembre 2024	MARDI 17 Décembre 2024	MERCREDI 18 Décembre 2024	JEUDI 19 Décembre 2024	VENREDI 20 Décembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE  PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES  POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO  ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES PERSILLÉES  CLÉMENTINE	LENTILLES EN SALADE  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  POMME BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS  SAUTÉ DE POULET AU JUS POMMES VAPEUR D'UZEL  CLÉMENTINE	CŒUR DE SCAROLE  RÔTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  BANANE
LUNDI 23 Décembre 2024	MARDI 24 Décembre 2024	MERCREDI 25 Décembre 2024	JEUDI 26 Décembre 2024	VENREDI 27 Décembre 2024
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  RAVIOLIS A LA TOMATE  ORANGE	TABOULÉ D'UZEL  LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ  POMME		CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES EN BATONNETS  ORANGE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS COCOS AU JUS  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.