



# PRIMAIRE

Semaines 48 à 51



## LUNDI

25/11/2024

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE  
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  
POMME

02/12/2024

CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  
GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE  
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES  
CHANTENEIGE BIO  
GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL

09/12/2024

CRÊPE AU FROMAGE  
OMÉLETTE BIO A LA PROVENÇALE  
CAROTTES BIO PERSILLÉES  
MINI CABRETTE  
CRÈME DESSERT VANILLE

16/12/2024

CHOU FLEUR EN SALADE  
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHASSEUR  
PETITS POIS CAROTTES  
FROMAGE BLANC NATURE BIO  
PETITS BEURRE

## MARDI

26/11/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
FRITES & MAYONNAISE  
RONDELÉ BIO  
FROMAGE BLANC VANILLE

03/12/2024

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS  
GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE  
HARICOTS VERTS PERSILLÉS  
1 PETIT NOVA FRUIT BIO  
POMME

10/12/2024

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

17/12/2024

BETTERAVES ROUGES BIO  
FILET DE COLIN SAUCE CITRON  
POMMES PERSILLÉES  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
CLÉMENTINE

## MERCRE

27/11/2024

SALADE OLIVIER  
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES  
BROCOLIS  
PETIT LOUIS  
QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL

04/12/2024

VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  
RAVIOLIS EN GRATIN  
CAMEMBERT BIO PORTION  
COMPOTE POMME PECHÉ HVE

11/12/2024

CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  
MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS  
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  
EMMENTAL  
POIRE

18/12/2024

LENTILLES EN SALADE  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FONDU CARRÉ  
POMME BIO

## JEUDI

28/11/2024

SALADE PANACHÉE  
BLANQUETTE DE DINDE  
RIZ  
COMTÉ DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL

05/12/2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  
BRANDADE DE POISSON  
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  
BANANE

12/12/2024

CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  
POISSON A LA BORDELAISE  
ÉPINARDS  
TOMME BIO DE CLÉRON  
GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS

19/12/2024

MOUSSE PUR CANARD SUPERIEUR & CORNICION  
SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS  
SPAETZLE  
SAINT VERNIER DE CLÉRON  
BUCHE D'UZEL FRUITS ROUGES CHOCOLAT BLANC & PÈRES NOËL

## VENDR

29/11/2024

PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  
QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN  
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  
TOMME BIO DE CLÉRON  
CLÉMENTINE

06/12/2024

SALADE DE RIZ D'UZEL  
TORTILLA AUX OIGNONS\*  
RATATOUILLE NIÇOISE  
CANCOILLOTTE IGP  
BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS

13/12/2024

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

20/12/2024

COEUR DE SCAROLE  
HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO  
MAMIROLLE  
BANANE

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. 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.