

PRIMAIRE

...

SEMAINES 48,49,50,51 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	SOUPE DE POTIRON	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE	CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN
	FRITES & KETCHUP	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	RIZ	BROCOLIS
1 PETIT NOVA FRUIT BIO	RONDELÉ BIO	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME	FROMAGE BLANC VANILLE	POIRE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	CLÉMENTINE

01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
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	GALETTE EPAUTRE LÉGUMES BIO	BRANDADE DE POISSON	TARTIFLETTE D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS			RATATOUILLE NIÇOISE
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO PORTION	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	CANCOILLOTTE IGP
ÉCLAIR CHOCOLAT	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	BANANE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS

08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
SAMOUSSA DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
OMELETTE A LA PROVENÇALE	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS	CROUSTI DE POISSON	COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES BIO PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	ÉPINARDS	
MINI CABRETTE	PETIT MOULÉ NATURE	RACLETTE DE CLÉRON	TOMME BIO DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ORANGE	POIRE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS

15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ D'UZEL	MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC	COEUR DE SCAROLE
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS	LASAGNES AUX LÉGUMES
BROCOLIS	POMMES PERSILLÉES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE DE PATATE DOUCE	
FROMAGE BLANC SUCRÉ	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	FONDU CARRÉ	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	MAMIROLLE
DONUT SUCRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRES NOEL	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.