

...

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 GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT NOVA FRUIT BIO POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS VÉGÉTALES AU JUS FRITES & KETCHUP RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PETIT LOUIS POIRE	SOUPE DE POTIRON BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAINE BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CLÉMENTINE
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 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 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

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.