

...

SEMAINES 49,50,51,52 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
GRILLADE DE PORC AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES CHANTENEIGE BIO COMPOTE DE POIRES	CRÊPE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT BIO PORTION POMME	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL BRANDADE DE POISSON COMPOTE POMME PECHE HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE BANANE	FILET DE POULET COTES DE BETTES PROVENÇALES CANCOILLOTTE IGP POIRE
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
OMELETTE A LA PROVENÇALE CAROTTES BIO PERSILLÉES MINI CABRETTE COMPOTE DE POMMES	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ NATURE ORANGE	FILET DE POULET POMMES PERSILLÉES RACLETTE DE CLÉRON POIRE	FILET DE HOKI ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	SOUPE DE POTIRON COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
FILET DE POULET BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE POIRE	SALADE COLESRAW D'UZEL FILET DE COLIN SAUCE CITRON POMMES PERSILLÉES CLÉMENTINE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POMME BIO	SAUTÉ DE POULET AUX MARRONS PURÉE DE PATADE DOUCE ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & PÈRE NOËL	LASAGNES AUX LÉGUMES MAMIROLLE BANANE
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025
RAVIOLIS EN GRATIN FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POMME	STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS CAMEMBERT ORANGE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ COMTÉ DE CLÉRON POIRE	JOYEUX NOËL	SALADE OLIVIER OEUF VINAIGRETTE ÉPINARDS 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 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 poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.