Edité le **28/10/2026**

à **09:59**

PRIMAIRE

...

SEMAINES 49,50,51,52 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/11/2026	**01/12/2026**	**02/12/2026**	**03/12/2026**	**04/12/2026**
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	PANIER EMMENTAL	SALADE DE POIREAUX D'UZEL	POTAGE PAYSAN	SALADE DE PATES D'UZEL
FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	BOULETTES VÉGÉTALES THAI	FILET DE COLIN AU PISTOU	CHOUCROUTE GARNIE	ÉMINCÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PURÉE DE POTIRON	COQUILLETTES BIO		PANAIS AUX FINES HERBES
COEUR DE BLEU CRÉMEUX	YAOURT AROMATISÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	MUNSTER	CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	POMME BIO	CLÉMENTINE	BONHOMME DE LA SAINT NICOLAS	COCKTAIL DE FRUITS
07/12/2026	**08/12/2026**	**09/12/2026**	**10/12/2026**	**11/12/2026**
CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULÉ D'UZEL A LA SEMOULE BIO	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	SOUPE DE POTIRON
JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS	SAUMON A L'ANETH	RISOTTO DE BLÉ VÉGÉTARIEN D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP	COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE D'UZEL
CAROTTES EN BATONNETS	PETITS POIS		ÉPINARDS	
CANCOILLOTTE IGP	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	RACLETTE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
CRÈME DESSERT CARAMEL	CLÉMENTINE	POMME BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	PURÉE POMME ABRICOT BIO
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**
LENTILLES EN SALADE	SALADE COLESLAW D'UZEL	SALADE DE RIZ BIO D'UZEL	MOUSSE SUPERIEURE & ABRICOT SEC	VELOUTÉ DE CAROTTES D'UZEL
FILET DE POISSON NAPOLITAIN	NOUILLES SAUTÉES AU POULET	ÉMINCÉ DE BOEUF AU CURRY	FILET DE POULET SAUCE PAIN D'ÉPICES	HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO
BROCOLIS		HARICOTS VERTS & HARICOTS BEURRE	SPAETZLE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	VACHE QUI RIT BIO	COULOMMIERS	ÉCORCE DE SAPIN BIO DE CLÉRON	YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC VANILLE DE MAMIROLLE	KIWI	PURÉE FRUITS BIO	BUCHE D'UZEL A LA CREME DE MARRON & PÈRE NOEL	CLÉMENTINE
21/12/2026	**22/12/2026**	**23/12/2026**	**24/12/2026**	**25/12/2026**
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON	SALADE ICEBERG	SALADE DE BLÉ A LA PROVENÇALE	
PENNES* CARBONARA D'UZEL	TORTILLA AUX OIGNONS	FILET DE POULET AU PAPRIKA	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	
	FONDUE DE POIREAUX AU CURCUMA D'UZEL	RIZ	BROCOLIS	JOYEUX NOEL
BRIE	COMTÉ DE CLÉRON	CAMEMBERT	1 PETIT SUISSE SUCRÉ	
PURÉE POMME BANANE BIO	POIRE BIO	FLAN NAPPÉ	POMME 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.