



# PRIMAIRE

Semaines 51 à 53



## LUNDI

15/12/2025

LENTILLES EN SALADE  
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR  
BROCOLIS  
FROMAGE BLANC SUCRÉ  
DONUT SUCRE

22/12/2025

CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  
RAVIOLIS EN GRATIN  
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  
TIRAMISU D'UZEL

## MARDI

16/12/2025

SALADE COLESLAW D'UZEL  
FILET DE COLIN SAUCE CITRON  
POMMES PERSILLÉES  
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  
CLÉMENTINE

23/12/2025

ACCRAS DE MORUE & CITRON  
STEAK HACHÉ AU JUS  
BROCOLIS  
CAMEMBERT  
ORANGE

## MERCREDI

17/12/2025

SALADE DE RIZ D'UZEL  
NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP  
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  
FONDU CARRÉ  
POMME BIO

24/12/2025

POTAGE PAYSAN  
LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE  
RIZ  
COMTÉ DE CLÉRON  
FLAN NAPPÉ

## JEUDI

18/12/2025

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

25/12/2025

JOYEUX NOËL

## VENDREDI

19/12/2025

COEUR DE SCAROLE  
LASAGNES AUX LÉGUMES  
MAMIROLLE  
BANANE

26/12/2025

SALADE OLIVIER  
FILET DE POISSON NAPOLITAIN  
ÉPINARDS  
DÉLICE EMMENTAL  
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 œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.