


# Menus S49 à S53 du 30 Novembre 2020 au 1<sup>er</sup> Janvier 2021



## Primaire (N) 5 composants

LUNDI 30 Novembre 2020	MARDI 1er Décembre 2020	MERCREDI 02 Décembre 2020	JEUDI 03 Décembre 2020	VENREDI 04 Décembre 2020
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE PANACHÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE POTIRON	PALETTE BRAISÉE LENTILLES A LA CRÈME	TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BIO	TORTIS SÉTOISE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CARRÉ FRAIS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE	CRUMBLE D'UZEL	CRÈME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINE	 BONHOMME DE LA ST NICOLAS
LUNDI 07 Décembre 2020	MARDI 08 Décembre 2020	MERCREDI 09 Décembre 2020	JEUDI 10 Décembre 2020	VENREDI 11 Décembre 2020
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	ROSETTE DE LYON & CORNICHON
GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS FRITES	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES	BRANDA DE POISSON AU LAIT BIO
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE A L'AIL	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	GOUDA BIO
COMPOTE DE PECHES	FROMAGE BLANC VANILLE	BANANE	 GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CLÉMENTINE
LUNDI 14 Décembre 2020	MARDI 15 Décembre 2020	MERCREDI 16 Décembre 2020	JEUDI 17 Décembre 2020 <b>Menu à thème : Noël</b>	VENREDI 18 Décembre 2020
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES BIO	SOUPE DE POTIRON	SALADE DE NOËL D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE	JAMBON A L'ÉCHALOTE CHOU FLEUR PERSILLÉ	COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS	POULET BIO A L'ANCIENNE & A LA CRÈME RIZ BIO PILAF	POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & GNOCCHIS
POMMES PERSILLÉES D'UZEL	MINI CABRETTE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CARRÉ
EMMENTAL	MOUSSE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & FIGURINE DE NOËL	FLAN NAPPÉ
KIWI				
LUNDI 21 Décembre 2020	MARDI 22 Décembre 2020	MERCREDI 23 Décembre 2020	JEUDI 24 Décembre 2020	VENREDI 25 Décembre 2020
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Joyeux Noël!</i>
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	
YAOURT NATURE	RACLETTE DE CLÉRON	FRAIDOU	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	
MADELEINE	ORANGE	GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	POIRE	
LUNDI 28 Décembre 2020	MARDI 29 Décembre 2020	MERCREDI 30 Décembre 2020	JEUDI 31 Décembre 2020	VENREDI 1er Janvier 2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU FLEUR EN SALADE	<i>Bonne année</i>
CANNELONIS	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE BROCOLIS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE PETITS POIS CAROTTES	
PETIT MOULÉ NATURE	COULOMMIERS	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE	
COCKTAIL DE FRUITS	POMME	KIWI	YAOURT AROMATISÉ	

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 issus 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.

# Menus S49 à S53 du 30 Novembre 2020 au 1<sup>er</sup> Janvier 2021

## Primaire (Na) sans porc

LUNDI 30 Novembre 2020	MARDI 1er Décembre 2020	MERCREDI 02 Décembre 2020	JEUDI 03 Décembre 2020	VENDREDI 04 Décembre 2020
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL	OEUF MAYONNAISE	SALADE PANACHÉE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR
STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE POTIRON	PAUPIETTE DE LAPIN A LA PROVENÇALE LENTILLES A LA CRÈME	TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BIO	TORTIS SÉTOISE D'UZEL	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	CARRÉ FRAIS	COMTÉ BIO DE CLÉRON	1 PETIT SUISSE SUCRÉ
POIRE	CRUMBLE D'UZEL	CRÈME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINE	 BONHOMME DE LA ST NICOLAS
LUNDI 07 Décembre 2020	MARDI 08 Décembre 2020	MERCREDI 09 Décembre 2020	JEUDI 10 Décembre 2020	VENDREDI 11 Décembre 2020
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE MIXTE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	BETTERAVES ROUGES
GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES	CORDON BLEU DE DINDE & KETCHUP ÉPINARDS	FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES	BRANDADE DE POISSON AU LAIT BIO
CAMEMBERT	CANCOILLOTTE A L'AIL	MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	GOUDA BIO
COMPOTE DE PECHE	FROMAGE BLANC VANILLE	BANANE	 GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CLÉMENTINE
LUNDI 14 Décembre 2020	MARDI 15 Décembre 2020	MERCREDI 16 Décembre 2020	JEUDI 17 Décembre 2020 <b>Menu à thème : Noël</b>	VENDREDI 18 Décembre 2020
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE DE PATES BIO	SOUPE DE POTIRON	SALADE DE NOËL D'UZEL	SALADE DE HARICOTS VERTS
GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL	JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE CHOU FLEUR PERSILLÉ	COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS	POULET BIO A L'ANCIENNE & A LA CRÈME RIZ BIO PILAF	POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & GNOCCHIS
EMMENTAL	MINI CABRETTE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PRÉPAILLOU BIO	FONDU CARRÉ
KIWI	MOUSSE CHOCOLAT	CLÉMENTINE	BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & FIGURINE DE NOËL	FLAN NAPPÉ
LUNDI 21 Décembre 2020	MARDI 22 Décembre 2020	MERCREDI 23 Décembre 2020	JEUDI 24 Décembre 2020	VENDREDI 25 Décembre 2020
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL	SALADE COLESLAW D'UZEL	<i>Joyeux Noël!</i>
FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL	SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA	
YAOURT NATURE	RACLETTE DE CLÉRON	FRAIDOU	PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES	
MADELEINE	ORANGE	GATEAU DE SEMOULE AU CARAMEL	POIRE	
LUNDI 28 Décembre 2020	MARDI 29 Décembre 2020	MERCREDI 30 Décembre 2020	JEUDI 31 Décembre 2020	VENDREDI 1er Janvier 2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL	CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	CHOU FLEUR EN SALADE	<i>Bonne année</i>
CANNELONIS	OMELETTE A LA SAUCE TOMATE BROCOLIS	FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE	ROTI DE DINDE A LA MOUTARDE PETITS POIS CAROTTES	
PETIT MOULÉ NATURE	COULOMMIERS	COMTÉ DE CLÉRON	CANCOILLOTTE	
COCKTAIL DE FRUITS	POMME	KIWI	YAOURT AROMATISÉ	

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 issus 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.

# Menus S49 à S53 du 30 Novembre 2020 au 1<sup>er</sup> Janvier 2021



## Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 30 Novembre 2020	MARDI 1er Décembre 2020	MERCREDI 02 Décembre 2020	JEUDI 03 Décembre 2020	VENDREDI 04 Décembre 2020
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  STEAK HACHÉ AU JUS FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE  POIRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  PALETTE BRAISÉE CHOUX DE BRUXELLES  KIWI	SALADE PANACHÉE  TOMATE FARCIE COULIS DE TOMATE RIZ BIO  ORANGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS TORTIS  CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  COMPOTE POMME FRAMBOISE
LUNDI 07 Décembre 2020	MARDI 08 Décembre 2020	MERCREDI 09 Décembre 2020	JEUDI 10 Décembre 2020	VENDREDI 11 Décembre 2020
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES  COMPOTE DE PECHES	SALADE MIXTE  SAUCISSE DE MONTBÉLIARD IGP AU JUS FRITES  POIRE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ  BANANE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR PETITS POIS CAROTTES  KIWI	ROSETTE DE LYON & CORNICHON  MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ SAUCE POIVRONS  BROCOLIS  CLÉMENTINE
LUNDI 14 Décembre 2020	MARDI 15 Décembre 2020	MERCREDI 16 Décembre 2020	JEUDI 17 Décembre 2020	VENDREDI 18 Décembre 2020
MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  GRILLARDIN DE VEAU SAUCE TOMATE POMMES PERSILLÉES D'UZEL  KIWI	SALADE DE PATES BIO  JAMBON BLANC FROID CHOU FLEUR PERSILLÉ  ORANGE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS  CLÉMENTINE	SALADE ITALIENNE D'UZEL  STEAK HACHÉ AU JUS RIZ BIO PILAF  COMPOTE DE POMMES	SALADE DE HARICOTS VERTS  ROTI DE PORC DE LONGEVILLE RATATOUILLE & GNOCCHIS  POIRE
LUNDI 21 Décembre 2020	MARDI 22 Décembre 2020	MERCREDI 23 Décembre 2020	JEUDI 24 Décembre 2020	VENDREDI 25 Décembre 2020
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE CAROTTES VICHY D'UZEL  KIWI	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  ORANGE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL  SAUTÉ DE BOEUF MODE HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POMME	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  JAMBON BLANC FROID COQUILLETES BIO  POIRE	<i>Joyeux Noël!</i> 
LUNDI 28 Décembre 2020	MARDI 29 Décembre 2020	MERCREDI 30 Décembre 2020	JEUDI 31 Décembre 2020	VENDREDI 1er Janvier 2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  JAMBON BLANC FROID POMMES VAPEUR D'UZEL  COCKTAIL DE FRUITS	COEUR DE SCAROLE  STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS  POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS TORSETTES  KIWI	CHOU FLEUR EN SALADE  ROTI DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES  BANANE	<i>BONNE année</i> 

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 issus 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.

# Menus S49 à S53 du 30 Novembre 2020 au 1<sup>er</sup> Janvier 2021

## Primaire (Lc) primaire sans viande

LUNDI 30 Novembre 2020	MARDI 1er Décembre 2020	MERCREDI 02 Décembre 2020	JEUDI 03 Décembre 2020	VENDREDI 04 Décembre 2020
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  OEUF SAUCE MORNAY PURÉE DE POTIRON  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  POIRE	OEUF MAYONNAISE  CROUSTI DE POISSON LENTILLES A LA CRÈME  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  CRUMBLE D'UZEL	SALADE PANACHÉE  MOULES POULETTE RIZ BIO  CARRÉ FRAIS  CRÈME DESSERT VANILLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL  TORTIS SÉTOISE D'UZEL  COMTÉ BIO DE CLÉRON  CLÉMENTINE	TABOULÉ D'UZEL DE CHOU FLEUR  GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  1 PETIT SUISSE SUCRÉ   BONHOMME DE LA ST NICOLAS
LUNDI 07 Décembre 2020	MARDI 08 Décembre 2020	MERCREDI 09 Décembre 2020	JEUDI 10 Décembre 2020	VENDREDI 11 Décembre 2020
CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE  CAMEMBERT  COMPOTE DE PECHES	SALADE MIXTE  OEUF A LA BASQUAISE FRITES  CANCOILLOTTE A L'AIL  FROMAGE BLANC VANILLE	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES  FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS  MAMIROLLE  BANANE	PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  CRÊPES AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES  YAOURT AROMATISÉ   GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	BETTERAVES ROUGES  BRANDE DE POISSON AU LAIT BIO  GOUDA BIO  CLÉMENTINE
LUNDI 14 Décembre 2020	MARDI 15 Décembre 2020	MERCREDI 16 Décembre 2020	<b>JEUDI 17 Décembre 2020</b> <b>Menu à thème : Noël</b> SALADE DE NOËL D'UZEL  STEAK VÉGÉTAL SAUCE ÉCHALOTE VÉGÉTARIENNE RIZ BIO PILAF  PRÉPAILLOU BIO  BUCHE D'UZEL AUX DEUX CHOCOLATS & FIGURINE DE NOËL	VENDREDI 18 Décembre 2020
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  TORTILLA OIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL  EMMENTAL  KIWI	SALADE DE PATES BIO  PAUPIETTE DU PECHEUR CRÈME DE MOULES CHOU FLEUR PERSILLÉ  MINI CABRETTE  MOUSSE CHOCOLAT	SOUPE DE POTIRON  COUSCOUS VÉGÉTARIEN SEMOULE DU COUSCOUS  1 PETIT SUISSE AUX FRUITS  CLÉMENTINE	SALADE DE HARICOTS VERTS  POISSON A LA BORDELAISE RATATOUILLE & GNOCCHIS  FONDU CARRÉ  FLAN NAPPÉ	
LUNDI 21 Décembre 2020	MARDI 22 Décembre 2020	MERCREDI 23 Décembre 2020	JEUDI 24 Décembre 2020	VENDREDI 25 Décembre 2020
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL  FILET DE COLIN A L'ESTRAGON CAROTTES VICHY D'UZEL  YAOURT NATURE  MADELEINE	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL  CRÊPES AU FROMAGE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  RACLETTE DE CLÉRON  ORANGE	VELOUTÉ DE POIREAUX D'UZEL  OEUF SAUCE MORNAY HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FRAIDOU  GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	SALADE COLESLAW D'UZEL  COQUILLETES BIO A LA CRÈME DE LÉGUME & AU SOJA  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  POIRE	<i>Joyeux Noël!</i> 
LUNDI 28 Décembre 2020	MARDI 29 Décembre 2020	MERCREDI 30 Décembre 2020	JEUDI 31 Décembre 2020	VENDREDI 1er Janvier 2021
PANACHÉ DE CHOUX D'UZEL  LASAGNES AUX LÉGUMES  PETIT MOULÉ NATURE  COCKTAIL DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE  OMELETTE A LA SAUCE TOMATE BROCOLIS  COULOMMIERS  POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  FILET DE HOKI SAUCE CITRON PURÉE  COMTÉ DE CLÉRON  KIWI	CHOU FLEUR EN SALADE  TORTILLA OIGNONS PETITS POIS CAROTTES  CANCOILLOTTE  YAOURT AROMATISÉ	 <b>BONNE</b> <i>année</i>

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 issus 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.