

CRECHE MOYEN

Edité le 14/01/2022

à 16:30

...

SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026
GRILLADE DE PORC AU JUS PURÉE 1 PETIT NOVA NATURE BIO CLÉMENTINE	OEUF DUR BÉCHAMEL HARICOTS VERTS PERSILLÉS BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON PURÉE POMME COING	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE POMME	FILET DE POULET CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FILET DE HOKI A LA BASQUAISE RIZ CANCOILLOTTE IGP BANANE
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
OMELETTE SAUCE MORNAY BROCOLIS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PURÉE DE PECHES	FILET DE POULET SAUCE SUPREME SEMOULE VACHE QUI RIT BIO ORANGE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS RIZ AUX PETITS LÉGUMES EMMENTAL POIRE	FILET DE COLIN ÉPINARDS TOMME BIO DE CLÉRON ORANGE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL COCKTAIL DE FRUITS
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE NATURE POMME	BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE CABILLAUD PURÉE DE PATATE DOUCE CLÉMENTINE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FONDU CARRÉ POIRE	SAUTÉ DE BOEUF MODE* POMMES PERSILLÉES D'UZEL RACLETTE DE CLÉRON PURÉE POMMES PRUNEAUX	ROTI DE PORC FUMÉ DE LONGEVILLE TRIO DE LÉGUMES MAMIROLLE BANANE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE YAOURT NATURE ORANGE	STEAK HACHÉ AU JUS BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES CAMEMBERT PURÉE POMME COING	SALADE DE PATES D'UZEL ROTI DE DINDE AU JUS BROCOLIS ABRICOTS AU SIROP	SAUTÉ DE BOEUF* PATES AUX 3 COULEURS DÉLICE EMMENTAL POIRE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON PURÉE DE 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.

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.