

CRECHE MOYEN

Edité le 26/06/2022

à 10:57

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026
GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MELON	FILET DE POISSON AU LAIT DE COCO	BOEUF BRAISÉ AU JUS
PURÉE		FILET DE POULET	CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	COQUILLETTES*	CAMEMBERT	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
POMME	NECTARINE	PURÉE FRUITS BIO	PECHE	POMME BIO
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026
SALADE OLIVIER			SALADE CHIRAZI D'UZEL	
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE HOKI	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO	SAUTÉ DE BOEUF*	BLANQUETTE DE DINDE
JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE	PETITS POIS CAROTTES		COURGETTES D'UZEL	POMMES VAPEUR D'UZEL
	KIRI BIO	COMTÉ DE CLÉRON		TOMME BIO DE CLÉRON
PURÉE POMME PECHE BIO	NECTARINE	ABRICOT	PECHE	FRAISES
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026
GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN	SALADE DE TOMATES		MELON
PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	PURÉE	POULET ROTI AU THYM	GRATIN DE COQUILLETTES AU FROMAGE	BOEUF BRAISÉ AU JUS
BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	RACLETTE DE CLÉRON	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PRÉPAILLOU BIO	SEMOULE BIO
POMME	PECHE	PURÉE POMME BANANE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE BROWNIES D'UZEL	PURÉE POMMES FRAISES
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026
COQUILLETTES BOLOGNAISE D'UZEL	SALADE DE TOMATES BIO	FILET DE HOKI	ÉMINCÉ DE PORC	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL
	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	BROCOLIS	COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL	OEUF FLORENTINE
YAOURT NATURE BIO	POMMES DE TERRE CIBOULETTE	PETIT LOUIS	1 PETIT NOVA NATURE BIO	
ABRICOT	PURÉE POMME PECHE BIO	BANANE BIO	PURÉE DE POMMES	PECHE 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.