

CRECHE MOYEN

Edité le 29/01/202

à 11:29

...

SEMAINES 9,10,11,12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES RONDELÉ BIO POMME BIO	FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE FONDU CROCLAIT BIO PURÉE POMMES FRAISES	SAUTÉ DE PORC RIZ BIO BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON CLÉMENTINE	NOUILLES SAUTÉES AU POULET YAOURT DE MAMIROLLE A LA MANGUE GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL A L'ANANAS ET A LA COCO	FILET DE COLIN SAUCE CITRON TORTIS COMTÉ DE CLÉRON BANANE BIO
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
BETTERAVES ROUGES BIO FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE PURÉE DE PECHES	NOISETTES DE POULET AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES AU COULIS DE TOMATE BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON QUARTIERS DE POMMES FRUIT	COUSCOUS VÉGÉTARIEN D'UZEL SEMOULE DU COUSCOUS FRAIDOU POIRE BIO	SAUMON SAUCE BEURRE BLANC ÉPINARDS GOUDA BIO BANANE	SAUTÉ DE BOEUF* PENNES RIGATE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ORANGE BIO
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
JAMBON GRILL AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS EMMENTAL BIO PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN AU PISTOU POMMES VAPEUR FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL VELOUTÉ NATURE POMME BIO	FILET DE HOKI AUX OLIVES CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME RACLETTE DE CLÉRON PURÉE POMMES BANANES	PALETTE BRAISÉE POMMES VAPEUR D'UZEL MUNSTER ORANGE BIO
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
FILET DE CABILLAUD POMMES PERSILLÉES CAMEMBERT POMME BIO	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE CANCOILLOTTE IGP PURÉE DE PECHES	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AU JUS ÉPINARDS PURÉE POMMES BANANES	FILET DE POULET COQUILLETES CHEDDAR FUMÉ ORANGE	CARBONNADE DE BOEUF FLAMANDE* BROCOLIS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POIRE 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.