

CRECHE PETIT

...

SEMAINES 1,2,3,4 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE PECHEES	FILET DE POULET DUO RIZ / JARDINIÈRE DE LÉGUMES YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	BONNE ANNÉE	BOEUF BRAISÉ AU JUS PURÉE DE CAROTTES 1 PETIT SUISSE NATURE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026
FILET DE POULET PURÉE DE BROCOLIS PURÉE DE POMME BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES / JULIENNE FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO COQUILLETTES BIO / COTES DE BETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE HOKI DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / ÉPINARDS YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026
FILET DE POULET DUO SEMOULE / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE POMMES FRAISES	FILET DE COLIN DUO POMMES DE TERRE CIBOULETTE / CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES VELOUTÉ NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PURÉE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / CHOU FLEUR PERSILLÉ 1 PETIT SUISSE NATURE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO RIZ AUX PETITS LÉGUMES / NAVETS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026
FILET DE POULET DUO SEMOULE / COTES DE BETTES YAOURT NATURE BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / JULIENNE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO SEMOULE / BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	JAMBON BLANC FROID DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CHOU FLEUR PERSILLÉ PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE

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.