

CRECHE PETIT MIXE

Édité le 03/12/2022

à 15:04

...

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
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE PECHES	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	BONNE ANNÉE	VELOUTÉ D'OEUVFS DURS MOUSSELINE DE CAROTTES 1 PETIT SUISSE NATURE
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE BROCOLIS PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE POMMES FRAISES	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE BIO	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE JAMBON BLANC MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE 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.