

CRECHE PETIT MIXE

Edité le 29/01/2022

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
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE POTIRON VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE PORC MOUSSELINE DE TRIO LÉGUMES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE NOISETTES DE POULET MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE SAUMON MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE BOEUF* MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE POMMES FRAISES	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE PALETTE MOUSSELINE DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE BOEUF* MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE 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.