

ADULTE CHOIX 1

Edité le 16/10/202

à 09:42

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
TABOULÉ D'UZEL PAVÉ VÉGÉTAL AU JUS CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE A L'ÉCHALOTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE POMME	SALADE ICEBERG PENNES CARBONARA D'UZEL GOUDA BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE COLESRAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS PERSILLÉS MORBIER AOP DE CLÉRON BANANE	SALADE DE RIZ D'UZEL FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL TARTE D'UZEL A LA RHUBARBE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS CAROTTES CAMEMBERT GATEAU DE SEMOULE AU CAMEL	FEUILLETÉ AU FROMAGE RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO POISSON PANÉ CITRON JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINES	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON GRILL SAUCE MADÈRE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	LENTILLES EN SALADE PANÉ DE BLÉ VÉGÉTARIEN HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ MADELEINE BIO	ROSETTE DE LYON & CORNICHON BOEUF BOURGUIGNON* TORSETTES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE TARTE D'UZEL AUX POMMES
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES RONDELÉ BIO FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE OLIVIER GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CAMEL	SALADE PANACHÉE BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'UZEL AU MIEL	PIZZA D'UZEL AUX 4 FROMAGES QUENELLE DE BROCHET A L'AMÉRICAIN CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON CLÉMENTINES

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.

SCOLAIRE INTOLERANCE ALIMENTAIRE

Edité le 16/10/2024

à 09:42

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY COMPOTE POMME FRAMBOISE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE ICEBERG GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE CLÉMENTINE	COEUR DE SCAROLE SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA* FLAGEOLETS PERSILLÉS BANANE	SALADE PANACHÉE JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES COMPOTE POMME ABRICOT HVE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
CHOU FLEUR EN SALADE FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PETITS POIS CAROTTES ORANGE	SALAMI RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PATES BIO STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE SEMOULE BIO BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
TABOULÉ D'UZEL JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS POMMES PERSILLÉES POIRE	LENTILLES EN SALADE SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE BOEUF BOURGUIGNON* TORSETTES BIO TARTE D'UZEL AUX POMMES
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
BETTERAVES ROUGES GNOCCHIS A LA TOMATE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CHIPOLATAS DE FRANCHE COMTÉ AU JUS FRITES CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE PANACHÉE SAUTÉ DE DINDE RIZ COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES BANANE

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.

CRECHE MOYEN SANS PORC 20% Bio

Edité le 16/10/202

à 09:42

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POMME	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL GOUDA BIO CLÉMENTINE	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF* FLAGEOLETS PERSILLÉS BANANE	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE POMME ABRICOT HVE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES ORANGE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	FILET DE COLIN JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINE	STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME BANANE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL FILET DE POULET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ BANANE	POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE ORANGE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE NATURE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUF FLORENTINE CLÉMENTINE	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES FRUIT	BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	FILET DE HOKI CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POMME	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL GOUDA BIO CLÉMENTINE	SALADE COLESLAW D'UZEL SAUTÉ DE BOEUF* FLAGEOLETS PERSILLÉS BANANE	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES AIL & FINES HERBES CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE POMME ABRICOT HVE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS EDAM BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES ORANGE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	FILET DE COLIN JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINE	STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME BANANE	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC POMMES PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	VELOUTÉ DE COURGETTES D'UZEL FILET DE POULET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	ROTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL FONDU CARRÉ BANANE	POISSON A LA BORDELAISE TORSETTES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE ORANGE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
GRATIN DE GNOCCHIS A LA TOMATE 1 PETIT SUISSE NATURE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUF FLORENTINE CLÉMENTINE	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES FRUIT	BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AU MIEL	FILET DE HOKI CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON CLÉMENTINE

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.

CRECHE PETIT SANS PORC 1 BIO/SEMAINE

Edité le 16/10/202

à 09:42

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
FILET DE POULET DUO GNOCCHIS / CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PENNES RIGATE / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / PETITS POIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES YAOURT NATURE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
FILET DE POULET DUO GNOCCHIS / CAROTTES VICHY PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / PETITS POIS VELOUTÉ NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE COLIN DUO RIZ / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE BIO / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
JAMBON DE VOLAILLE FROID DUO GNOCCHIS / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE POMME BIO	ROTI DE DINDE DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JARDINIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO TORSETTES BIO / NAVETS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS DUO GNOCCHIS / JULIENNE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / ÉPINARDS VELOUTÉ NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE POULET DUO RIZ / CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT NATURE	FILET DE HOKI DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME

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.

CRECHE PETIT HACHE

SANS PORC 1

BIO/SEMAINE

Edité le 16/10/202

à 09:42

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE ROTI DE DINDE PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME

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.

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
FILET DE POULET DUO GNOCCHIS / CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PENNES RIGATE / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / PETITS POIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES YAOURT NATURE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
FILET DE POULET DUO GNOCCHIS / CAROTTES VICHY PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / PETITS POIS VELOUTÉ NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE COLIN DUO RIZ / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE BIO / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
JAMBON BLANC FROID DUO GNOCCHIS / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE POMME BIO	ROTI DE DINDE DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JARDINIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO TORSETTES BIO / NAVETS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS DUO GNOCCHIS / JULIENNE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / ÉPINARDS VELOUTÉ NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE POULET DUO RIZ / CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT NATURE	FILET DE HOKI DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME

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.

CRECHE PETIT MIXE 20% Bio

Edité le 16/10/2024

à 09:42

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL</p> <p>MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>1 PETIT SUISSE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE HOKI</p> <p>MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE</p>
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME</p>	<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE</p> <p>VELOUTÉ NATURE</p>	<p>VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL</p> <p>MOUSSELINE DE CÉLERI</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE</p>	<p>VELOUTÉ DE COLIN</p> <p>MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE COLIN</p> <p>MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS</p> <p>PURÉE DE POMME BIO</p>	<p>VELOUTÉ DE ROTI DE DINDE</p> <p>MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE</p> <p>1 PETIT SUISSE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE NAVETS & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE</p>
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL</p> <p>MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE</p> <p>VELOUTÉ NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE HOKI</p> <p>MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME</p>

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.

CRECHE PETIT HACHE

20% Bio

Edité le 16/10/2024

à 09:42

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE ROTI DE DINDE PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME

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.