

ADULTE CHOIX 1

Edité le 12/05/2022
à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU CURRY SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT DE MAMIROLLE A LA VANILLE GATEAU D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	RADIS BEURRE PAELLA RIZ PAELLA MORBIER AOP DE CLÉRON BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES MINI CABRETTE BIO PECHE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL FILET DE POISSON NAPOLITAIN ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON CHOUQUETTES	SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS VÉGÉTARIEN D'UZEL AU SOJA BIO YAOURT DE MAMIROLLE BIO SUCRÉ ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE SUCRÉ 2 MADELEINES	COEUR DE SCAROLE FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE COULOMMIERS PECHE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOTS	SALADE DE TOMATES JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE FRITES TOMME BIO DE CLÉRON PANNA COTTA DE MAMIROLLE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO FONDU CARRÉ FLAN NAPPÉ
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF AU JUS GNOCCHIS CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE OLIVIER QUENELLES SAUCE AUREOLE BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES PETIT LOUIS BANANE	PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CORNICHON ÉMINCÉ DE PORC AUX ÉPICES PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON ÉCLAIR CHOCOLAT	SALADE DE PATES D'UZEL CROUSTI DE POISSON ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FRAISES

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 12/05/2025
à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE GRILLADE DE PORC CHARCUTIÈRE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES KIWI	SALADE PANACHÉE CROC TOFU PROVENÇALE BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMME	SALADE DE POIREAUX D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL LENTILLES AU JUS RATATOUILLE NIÇOISE COCKTAIL DE FRUITS	RADIS GRILLARDIN DE VEAU AU JUS RIZ PAELLA BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE DE POMMES DE TERRE STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	TABOULÉ D'UZEL FILET DE POULET AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU KIWI	SALADE ICEBERG MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES ABRICOTS	SALADE CHIRAZI D'UZEL COLOMBO DE PORC HARICOTS COCOS AU JUS SALADE D'ORANGES	SALADE DE HARICOTS VERTS PAUPIETTE DE LAPIN COURGETTES D'UZEL ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
CHOU FLEUR EN SALADE PAUPIETTE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES KIWI	COEUR DE SCAROLE ESCALOPE DE DINDE AU JUS POMMES VAPEUR PECHE	LENTILLES EN SALADE NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS ABRICOTS	SALADE DE TOMATES JAMBON GRILL AU JUS FRITES NECTARINE	CONCOMBRE D'UZEL VINAIGRETTE LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO ABRICOTS
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
BETTERAVES ROUGES RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO ABRICOTS	TABOULÉ D'UZEL BOULETTES DE BOEUF AU JUS GNOCCHIS COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE JAMBON DE VOLAILLE FROID BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES BANANE	CONCOMBRE D'UZEL A LA MENTHE STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL KIWI	SALADE DE PATES D'UZEL PAUPIETTE DE LAPIN FRITES FRAISES

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 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
GRILLADE DE PORC AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SALADE DE PATES D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	RIZ
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
COMPOTE DE FRUITS	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	FILET DE COLIN	STEAK HACHÉ AU JUS	OEUF MAYONNAISE
STEAK HACHÉ AU JUS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	PURÉE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
PECHE	COMPOTE DE FRUITS	ABRICOT	COMPOTE POMME FRAISE	ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	NOISETTES DE POULET AU JUS	SALADE DE TOMATES	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE NATURE	SAINT PAULIN	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	POMMES VAPEUR D'UZEL	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	ABRICOT	NECTARINE	COMPOTE POMME BANANE
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	OEUF DUR BÉCHAMEL	ÉMINCÉ DE PORC	FILET DE COLIN
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PURÉE DE BROCOLIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ÉPINARDS
FAISSELLE	GNOCCHIS	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
ABRICOT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	FRAISES

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

Edité le 12/05/202
à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
FILET DE POULET PURÉE CHANTENEIGE BIO COMPOTE DE FRUITS	STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON FONDUE DE POIREAUX D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN POMMES PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAISE	OEUF MAYONNAISE PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE DE FRUITS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE SAINT PAULIN PECHE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOT	SALADE DE TOMATES JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE POMMES VAPEUR D'UZEL NECTARINE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO FONDU CARRÉ COMPOTE POMME BANANE
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS COMPOTE DE POMMES BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FRAISES

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
VIANDE

Edité le 12/05/202
à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
OEUF VINAIGRETTE PURÉE CHANTENEIGE BIO COMPOTE DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON FONDUE DE POIREAUX D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	OMELETTE RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER CRÊPE AU FROMAGE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN POMMES PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	HARICOTS COCOS AU JUS ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAISE	OEUF MAYONNAISE PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
CRÊPE AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE DE FRUITS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE SAINT PAULIN PECHE	LENTILLES AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOT	SALADE DE TOMATES POISSON A LA BORDELAISE POMMES VAPEUR D'UZEL NECTARINE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO FONDU CARRÉ COMPOTE POMME BANANE
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OMELETTE GNOCCHIS COMPOTE DE POMMES BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	CRÊPE AU FROMAGE PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FRAISES

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 BIO

Edité le 12/05/202

à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
GRILLADE DE PORC AU JUS DUO PURÉE BIO / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CHANTENEIGE BIO COMPOTE DE FRUITS	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES DE TERRE CIBOULETTE / HARICOTS VERTS BIO CANCOILLOTTE IGP POMME BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO SEMOULE BIO / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON FONDUE DE POIREAUX D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	FILET DE POULET SAUCE SUPREME DUO SEMOULE A LA TOMATE / JARDINIÈRE DE LÉGUMES PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	STEAK HACHÉ AU JUS DUO HARICOTS COCOS AU JUS / ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAISE	OEUF MAYONNAISE DUO PURÉE / COURGETTES D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE DE FRUITS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE DUO PURÉE / CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES SAINT PAULIN PECHE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO PATES AUX 3 COULEURS / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOT	SALADE DE TOMATES JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE POMMES VAPEUR D'UZEL NECTARINE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO / TRIO DE LÉGUMES FONDU CARRÉ COMPOTE POMME BANANE
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS COMPOTE DE POMMES BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	ÉMINCÉ DE PORC DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / PETITS POIS ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN DUO TORTIS / ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FRAISES

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 12/05/202
à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
FILET DE POULET PURÉE CHANTENEIGE BIO COMPOTE DE FRUITS	STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS SEMOULE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME PECHE HVE	SALADE DE PATES D'UZEL FILET DE HOKI SAUCE CITRON FONDUE DE POIREAUX D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PECHE	FILET DE POULET SAUCE SUPREME JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PETIT MOULÉ NATURE COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN POMMES PERSILLÉES COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	STEAK HACHÉ AU JUS ÉPINARDS TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON COMPOTE POMME FRAISE	OEUF MAYONNAISE PURÉE YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS CAROTTES 1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE DE FRUITS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE PURÉE SAINT PAULIN PECHE	NOISETTES DE POULET AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL ABRICOT	SALADE DE TOMATES JAMBON DE VOLAILLE A L'ÉCHALOTE POMMES VAPEUR D'UZEL NECTARINE	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE SEMOULE BIO FONDU CARRÉ COMPOTE POMME BANANE
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FAISSELLE ABRICOT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS GNOCCHIS COMPOTE DE POMMES BIO	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE BROCOLIS PETIT LOUIS BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN ÉPINARDS DÉLICE EMMENTAL FRAISES

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
VIANDE 20% Bio

Edité le 12/05/202
à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
OEUF VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	POIS CHICHES A LA TOMATE CONCASSÉE	SALADE DE PATES D'UZEL	OMELETTE
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	RIZ
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
COMPOTE DE FRUITS	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER	OMELETTE	FILET DE COLIN	HARICOTS COCOS AU JUS	OEUF MAYONNAISE
CRÊPE AU FROMAGE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	PURÉE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
PECHE	COMPOTE DE FRUITS	ABRICOT	COMPOTE POMME FRAISE	ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
CRÊPE AU FROMAGE	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	LENTILLES AU JUS	SALADE DE TOMATES	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	POISSON A LA BORDELAISE	SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE NATURE	SAINT PAULIN	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	POMMES VAPEUR D'UZEL	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	ABRICOT	NECTARINE	COMPOTE POMME BANANE
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	OEUF DUR BÉCHAMEL	CRÊPE AU FROMAGE	FILET DE COLIN
FAISSELLE	OMELETTE	PURÉE DE BROCOLIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ÉPINARDS
ABRICOT	GNOCCHIS	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	FRAISES

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 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
GRILLADE DE PORC AU JUS	STEAK HACHÉ AU JUS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SALADE DE PATES D'UZEL	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
PURÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	RIZ
CHANTENEIGE BIO	CANCOILLOTTE IGP	VACHE QUI RIT BIO	FONDUE DE POIREAUX D'UZEL	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON
COMPOTE DE FRUITS	POMME	COMPOTE POMME PECHE HVE	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	BANANE
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
SALADE OLIVIER	FILET DE POULET SAUCE SUPREME	FILET DE COLIN	STEAK HACHÉ AU JUS	OEUF MAYONNAISE
STEAK HACHÉ AU JUS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU	POMMES PERSILLÉES	ÉPINARDS	PURÉE
CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES	PETIT MOULÉ NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
PECHE	COMPOTE DE FRUITS	ABRICOT	COMPOTE POMME FRAISE	ANANAS AU SIROP
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE HOKI A L'OSEILLE	NOISETTES DE POULET AU JUS	SALADE DE TOMATES	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE
PETITS POIS CAROTTES	PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	JAMBON GRILL A L'ÉCHALOTE	SEMOULE BIO
1 PETIT SUISSE NATURE	SAINT PAULIN	CANCOILLOTTE IGP A L'AIL	POMMES VAPEUR D'UZEL	FONDU CARRÉ
COMPOTE DE FRUITS	PECHE	ABRICOT	NECTARINE	COMPOTE POMME BANANE
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	OEUF DUR BÉCHAMEL	ÉMINCÉ DE PORC	FILET DE COLIN
	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PURÉE DE BROCOLIS	PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	ÉPINARDS
FAISSELLE	GNOCCHIS	PETIT LOUIS	COMTÉ DE CLÉRON	DÉLICE EMMENTAL
ABRICOT	COMPOTE DE POMMES BIO	BANANE	COMPOTE DE FRUITS	FRAISES

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 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
GRILLADE DE PORC AU JUS DUO PURÉE / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES DE TERRE CIBOULETTE / HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO SEMOULE / CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO MACARONIS / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
STEAK HACHÉ AU JUS DUO GNOCCHIS / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	FILET DE POULET DUO SEMOULE A LA TOMATE / JARDINIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE CÉLERI PURÉE POMMES FRAISES	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PURÉE / COURGETTES D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	FILET DE HOKI DUO PURÉE / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO PATES AUX 3 COULEURS / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID PURÉE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF SEMOULE BIO / TRIO DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / PETITS POIS CAROTTE 1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO GNOCCHIS / COTES DE BETTES PURÉE POMMES FRAISES	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE BROCOLIS YAOURT NATURE	ÉMINCÉ DE PORC DUO POMMES PERSILLÉS D'UZEL / PETITS POIS ÉCHALOTE PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE COLIN DUO TORTIS / ÉPINARDS FROMAGE BLANC 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.

CRECHE PETIT SANS
PORC 1 BIO/SEMAINE

Edité le 12/05/2022
à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
FILET DE POULET DUO PURÉE / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES DE TERRE CIBOULETTE / HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO SEMOULE / CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO MACARONIS / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
STEAK HACHÉ AU JUS DUO GNOCCHIS / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	FILET DE POULET DUO SEMOULE A LA TOMATE / JARDINIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE CÉLERI PURÉE POMMES FRAISES	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PURÉE / COURGETTES D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	FILET DE HOKI DUO PURÉE / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO PATES AUX 3 COULEURS / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	JAMBON DE VOLAILLE FROID PURÉE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF SEMOULE BIO / TRIO DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / PETITS POIS CAROTTE 1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO GNOCCHIS / COTES DE BETTES PURÉE POMMES FRAISES	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE BROCOLIS YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES PERSILLÉS D'UZEL / PETITS POIS ÉCHALOTE PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE COLIN DUO TORTIS / ÉPINARDS FROMAGE BLANC 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CÉLERI PURÉE POMMES FRAISES	VELOUTÉ D'OEUF DURS MOUSSELINE DE COURGETTES YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE NOISETTES DE POULET MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ D'OEUF DURS MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CÉLERI PURÉE DE PECHES
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE POMMES FRAISES	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE BROCOLIS YAOURT NATURE	VELOUTÉ D'ÉMINCÉ DE PORC MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC 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.

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE POMMES FRAISES	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE NOISETTES DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE DE PECHES
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE POMMES FRAISES	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS YAOURT NATURE	MOULINÉ D'ÉMINCÉ DE PORC PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC 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.

CRECHE PETIT 20% Bio

Edité le 12/05/202

à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
GRILLADE DE PORC AU JUS DUO PURÉE / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES DE TERRE CIBOULETTE / HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO SEMOULE / CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI DUO MACARONIS / FONDUE DE POIREAUX D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
STEAK HACHÉ AU JUS DUO GNOCCHIS / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	FILET DE POULET DUO SEMOULE A LA TOMATE / JARDINIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE COLIN DUO POMMES PERSILLÉES / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS PURÉE DE CÉLERI PURÉE POMMES FRAISES	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PURÉE / COURGETTES D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS CAROTTES PURÉE DE POMME BIO	FILET DE HOKI DUO PURÉE / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL VELOUTÉ NATURE	NOISETTES DE POULET AU JUS DUO PATES AUX 3 COULEURS / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE FROID PURÉE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF SEMOULE BIO / TRIO DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR / PETITS POIS CAROTTE 1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO GNOCCHIS / COTES DE BETTES PURÉE POMMES FRAISES	OEUF DUR BÉCHAMEL PURÉE DE BROCOLIS YAOURT NATURE	ÉMINCÉ DE PORC DUO POMMES PERSILLÉS D'UZEL / PETITS POIS ÉCHALOTE PERSIL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE COLIN DUO TORTIS / ÉPINARDS FROMAGE BLANC 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.

CRECHE PETIT MIXE 20%
Bio

Edité le 12/05/202
à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CAROTTES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CÉLERI PURÉE POMMES FRAISES	VELOUTÉ D'OEUF DURS MOUSSELINE DE COURGETTES YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE NOISETTES DE POULET MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ D'OEUF DURS MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE CÉLERI PURÉE DE PECHES
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE POMMES FRAISES	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE BROCOLIS YAOURT NATURE	VELOUTÉ D'ÉMINCÉ DE PORC MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC 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.

CRECHE PETIT HACHE

20% Bio

Edité le 12/05/202

à 14:20

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE PECHES	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE POIREAUX D'UZEL & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE POMMES FRAISES	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES YAOURT DE MAMIROLLE NATURE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE NOISETTES DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ D'OEUF DURS PURÉE BÉBÉ DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE DE PECHES
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE POMMES FRAISES	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS YAOURT NATURE	MOULINÉ D'ÉMINCÉ DE PORC PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC 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.