

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
FILET DE POULET SAUCE SUPREME  BROCOLIS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  COMPOTE POMME FRAISE	CANNELLONIS    GOUDA BIO  POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES D'UZEL   BANANE	BOEUF BRAISÉ AU JUS  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL  ÉPINARDS  MAMIROLLE  COMPOTE DE FRUITS
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
STEAK HACHÉ AU JUS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  POIRE	BETTERAVES ROUGES  LASAGNES AUX LÉGUMES    COMPOTE DE POMMES BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS  CAROTTES PERSILLÉES  CAMEMBERT  BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE  PETITS POIS  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	BOEUF BRAISÉ AU JUS  PURÉE  PETIT LOUIS  POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FILET DE COLIN  JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  PECHE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS  COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  SAINT MORET BIO  COCKTAIL DE FRUITS	FILET DE POULET  PETITS POIS CAROTTES  CANCOILLOTTE IGP  COMPOTE POMME PRUNEAU	STEAK HACHÉ AU JUS  DUO GNOCCHIS / RATATOUILLE NIÇOISE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  ABRICOT
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS  COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL   COMPOTE POMME FRAMBOISE	JAMBON GRILL AU JUS  CAROTTES VICHY D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  NECTARINE	SAUTÉ DE PORC  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO  BANANE	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO   FROMAGE BLANC NATURE BIO  COMPOTE DE POIRES	FILET DE COLIN AUX OLIVES  PURÉE DE CÉLERI  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  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 26/04/202

à 08:34

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
FILET DE POULET SAUCE SUPREME  BROCOLIS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  COMPOTE POMME FRAISE	CANNELLONIS    GOUDA BIO  POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES D'UZEL   BANANE	BOEUF BRAISÉ AU JUS  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL  ÉPINARDS  MAMIROLLE  COMPOTE DE FRUITS
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
STEAK HACHÉ AU JUS  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  POIRE	BETTERAVES ROUGES  LASAGNES AUX LÉGUMES    COMPOTE DE POMMES BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS  CAROTTES PERSILLÉES  CAMEMBERT  BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE  PETITS POIS  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	BOEUF BRAISÉ AU JUS  PURÉE  PETIT LOUIS  POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS  POMMES PERSILLÉES D'UZEL   COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FILET DE COLIN  JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  PECHE	OMELETTE BIO  COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  SAINT MORET BIO  COCKTAIL DE FRUITS	FILET DE POULET  PETITS POIS CAROTTES  CANCOILLOTTE IGP  COMPOTE POMME PRUNEAU	STEAK HACHÉ AU JUS  DUO GNOCCHIS / RATATOUILLE NIÇOISE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  ABRICOT
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS  COQUILLETES BOLOGNAISE D'UZEL    COMPOTE POMME FRAMBOISE	JAMBON DE VOLAILLE AU JUS  CAROTTES VICHY D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  NECTARINE	FILET DE POULET  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO  BANANE	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO    FROMAGE BLANC NATURE BIO  COMPOTE DE POIRES	FILET DE COLIN AUX OLIVES  PURÉE DE CÉLERI  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  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 26/04/202

à 08:34

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
CRÊPE AU FROMAGE  BROCOLIS  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  COMPOTE POMME FRAISE	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE    GOUDA BIO  POMME BIO	SALADE CHIRAZI D'UZEL  POISSON A LA BORDELAISE  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES D'UZEL   BANANE	FILET DE COLIN  HARICOTS COCOS A LA TOMATE  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL  ÉPINARDS  MAMIROLLE  COMPOTE DE FRUITS
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
CRÊPE AU FROMAGE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  POIRE	BETTERAVES ROUGES  LASAGNES AUX LÉGUMES    COMPOTE DE POMMES BIO	OEUF VINAIGRETTE  CAROTTES PERSILLÉES  CAMEMBERT  BANANE BIO	FILET DE HOKI A L'OSEILLE  PETITS POIS  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX ABRICOTS	CROUSTI DE POISSON  PURÉE  PETIT LOUIS  POMME
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  TERRINE AUX 3 LÉGUMES  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FILET DE COLIN  JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  PECHE	OMELETTE BIO  COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  SAINT MORET BIO  COCKTAIL DE FRUITS	LASAGNES AUX LÉGUMES    CANCOILLOTTE IGP  COMPOTE POMME PRUNEAU	FILET DE HOKI  DUO GNOCCHIS / RATATOUILLE NIÇOISE  TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON  ABRICOT
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS  OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES  MACÉDOINE DE LÉGUMES  COMPOTE POMME FRAMBOISE	CRÊPE AU FROMAGE  CAROTTES VICHY D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  NECTARINE	CROUSTI DE POISSON  PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  PRÉPAILLOU BIO  BANANE	SALADE REPAS D'UZEL AUX PATES BIO & AUX OEUFS   FROMAGE BLANC NATURE BIO  COMPOTE DE POIRES	FILET DE COLIN AUX OLIVES  PURÉE DE CÉLERI  FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK  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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
FILET DE POULET  DUO MACARONIS / BROCOLIS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JARDINIÈRE DE LÉGUMES  FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE COLIN  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	BOEUF BRAISÉ AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO RIZ / ÉPINARDS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
STEAK HACHÉ AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PURÉE DE POMME BIO	SAUTÉ DE PORC  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COTES DE BETTES  1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI  DUO COQUILLETTES / PETITS POIS  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	BOEUF BRAISÉ AU JUS  DUO PURÉE / COURGETTES D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / COTES DE BETTES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE COLIN  DUO RIZ / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  YAOURT NATURE	ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET  DUO PENNES RIGATE / PETITS POIS CAROTTES  1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS  PURÉE DE CAROTTES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO COQUILLETTES / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / CAROTTES VICHY D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE POULET  DUO GNOCCHIS / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  VELOUTÉ NATURE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS  DUO TORSETTES BIO / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE COLIN  PURÉE DE CÉLERI  YAOURT 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 26/04/2024

à 08:34

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
FILET DE POULET  DUO MACARONIS / BROCOLIS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JARDINIÈRE DE LÉGUMES  FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE COLIN  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	BOEUF BRAISÉ AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO RIZ / ÉPINARDS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
STEAK HACHÉ AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PURÉE DE POMME BIO	FILET DE POULET  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COTES DE BETTES  1 PETIT SUISSE NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI  DUO COQUILLETTES / PETITS POIS  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	BOEUF BRAISÉ AU JUS  DUO PURÉE / COURGETTES D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / COTES DE BETTES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE COLIN  DUO RIZ / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES PROVENÇALES D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET  DUO PENNES RIGATE / PETITS POIS CAROTTES  1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS  PURÉE DE CAROTTES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO COQUILLETTES / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / CAROTTES VICHY D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE POULET  DUO GNOCCHIS / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  VELOUTÉ NATURE	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS  DUO TORSETTES BIO / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE COLIN  PURÉE DE CÉLERI  YAOURT 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

Edité le 26/04/2024

à 08:34

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE BROCOLIS &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE JARDINIÈRE &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE COLIN</p> <p>MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE HARICOTS BEURRE &amp; POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL</p> <p>MOUSSELINE D'ÉPINARD &amp; POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>PURÉE DE POMME BIO</p>	<p>VELOUTÉ DE SAUTÉ DE PORC</p> <p>MOUSSELINE DE COTES DE BETTES &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>1 PETIT SUISSE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE CAROTTES &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE HOKI</p> <p>MOUSSELINE DE PETITS POIS &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE</p>
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
<p>VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL</p> <p>MOUSSELINE DE COTES DE BETTES &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE COLIN</p> <p>MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES &amp; POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR</p> <p>MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME</p>	<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>1 PETIT SUISSE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE CAROTTES</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE</p>
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
<p>VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL</p> <p>MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL &amp; POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>VELOUTÉ NATURE</p>	<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS &amp; POMMES DE TERRE D'UZEL</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE COLIN</p> <p>MOUSSELINE DE CÉLERI</p> <p>YAOURT NATURE</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.

...

## SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>20/05/2024</b>	<b>21/05/2024</b>	<b>22/05/2024</b>	<b>23/05/2024</b>	<b>24/05/2024</b>
MOULINÉ DE FILET DE POULET  PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF  PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE D'UZEL  FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE COLIN  PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE BOEUF  PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS BEURRE & POMMES DE TERRE D'UZEL  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL  PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
<b>27/05/2024</b>	<b>28/05/2024</b>	<b>29/05/2024</b>	<b>30/05/2024</b>	<b>31/05/2024</b>
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF  PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE POMME BIO	MOULINÉ DE SAUTÉ DE PORC  PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE  PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE HOKI  PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE D'UZEL  YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ DE BOEUF  PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
<b>03/06/2024</b>	<b>04/06/2024</b>	<b>05/06/2024</b>	<b>06/06/2024</b>	<b>07/06/2024</b>
MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL  PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE COLIN  PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE  YAOURT NATURE	MOULINÉ DE ROTI DE PORC SUPÉRIEUR  PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE FILET DE POULET  PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF  PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
<b>10/06/2024</b>	<b>11/06/2024</b>	<b>12/06/2024</b>	<b>13/06/2024</b>	<b>14/06/2024</b>
MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL  PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE D'UZEL  FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF  PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE FILET DE POULET  PURÉE BÉBÉ DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE  PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE COLIN  PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI  YAOURT 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.