

...

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 COLESRAW 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 MOYEN SANS PORC

Edité le 16/10/202

à 09:43

...

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 COLESRAW 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.

CRECHE MOYEN SANS VIANDE

Edité le 16/10/202

à 09:43

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
CRÊPE AU FROMAGE CAROTTES VICHY FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE	OEUF VINAIGRETTE HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POMME	PENNES SAUCE FROMAGÈRE D'UZEL GOUDA BIO CLÉMENTINE	SALADE COLESRAW D'UZEL OMELETTE 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
OMELETTE GNOCCHIS EDAM BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO CRÊPE AU FROMAGE PETITS POIS CAROTTES ORANGE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	FILET DE COLIN JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE MAMIROLLE CLÉMENTINE	OMELETTE SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BANANE
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
PETITS POIS GNOCCHIS 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 LENTILLES AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS POMME	OMELETTE A LA PROVENÇALE 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	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES FRUIT	CROUSTI DE POISSON 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 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 SANS PORC 1 BIO/SEMAINE

Edité le 16/10/202

à 09:43

...

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 MIXE

Edité le 16/10/202

à 09:43

...

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
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE PETITS POIS CAROTTES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE 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
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE COLIN MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS PURÉE DE POMME BIO	VELOUTÉ DE ROTI DE DINDE MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE BOEUF MOUSSELINE 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
VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE FILET DE POULET MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE HOKI MOUSSELINE 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
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.