

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POMME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE GOUDA BIO PRUNES	MELON OMELETTE SAUCE MORNAY FLAGEOLETS PERSILLÉS POIRE	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE EDAM BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POIRE	RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU ANANAS AU SIROP	FILET DE COLIN ÉPINARDS MAMIROLLE PRUNES	STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE YAOURT NATURE POMME
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PRUNES
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
FILET DE HOKI JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE YAOURT NATURE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUF A LA BASQUAISE POMMES VAPEUR D'UZEL PRUNES	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES FRUIT	BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	POISSON A LA BORDELAISE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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 21/08/2024

à 14:16

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
STEAK HACHÉ AU JUS CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE DE POIRES	FILET DE POULET HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POMME	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE GOUDA BIO PRUNES	MELON OMELETTE SAUCE MORNAY FLAGEOLETS PERSILLÉS POIRE	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
FILET DE POULET A LA TOMATE PURÉE EDAM BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POIRE	RAVIOLIS EN GRATIN FRAIDOU ANANAS AU SIROP	FILET DE COLIN ÉPINARDS MAMIROLLE PRUNES	STEAK HACHÉ AU JUS SEMOULE YAOURT NATURE POMME
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
JAMBON DE VOLAILLE AU JUS PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS* JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PRUNES
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
FILET DE HOKI JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE YAOURT NATURE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUF A LA BASQUAISE POMMES VAPEUR D'UZEL PRUNES	GRILLARDIN DE VEAU SAUCE MOUTARDE BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES FRUIT	BLANQUETTE DE DINDE RIZ COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	POISSON A LA BORDELAISE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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 21/08/202

à 14:16

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
CRÊPE AU FROMAGE CAROTTES PERSILLÉES FONDU CROCLAIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	CROUSTI DE POISSON HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE POMME	POIS CHICHES PENNES RIGATE GOUDA BIO PRUNES	MELON OMELETTE SAUCE MORNAY FLAGEOLETS PERSILLÉS POIRE	FILET DE HOKI A LA CRÈME COURGETTES D'UZEL CANCOILLOTTE IGP A L'AIL BANANE
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
CRÊPE TOMATE MOZZARELLA PURÉE EDAM BIO COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO OMELETTE BIO SAUCE CRÈME AUX HERBES JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE POIRE	RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO FRAIDOU ANANAS AU SIROP	FILET DE COLIN ÉPINARDS MAMIROLLE PRUNES	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE / COURGETTES YAOURT NATURE POMME
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
CRÊPE AU FROMAGE PETITS POIS BIO A ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE FRUITS	FILET DE COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK POIRE	TERRINE AUX 3 LÉGUMES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RACLETTE DE CLÉRON POMME	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE OMELETTE JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AUX GRIOTTES	GRATIN DE COQUILLETES AU FROMAGE TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON PRUNES
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
FILET DE HOKI JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE YAOURT NATURE POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OEUF A LA BASQUAISE POMMES VAPEUR D'UZEL PRUNES	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS BROCOLIS PETIT LOUIS QUARTIERS DE POMMES FRUIT	CROUSTI DE POISSON RIZ COMTÉ DE CLÉRON COMPOTE POMME PECHE HVE	POISSON A LA BORDELAISE CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES

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 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
STEAK HACHÉ AU JUS DUO GNOCCHIS / CAROTTES PERSILLÉES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE POULET DUO RIZ / HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PENNES RIGATE / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE HOKI DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
FILET DE POULET DUO PURÉE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / JULIENNE DE VELOUTÉ NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE COLIN DUO RIZ / ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
JAMBON BLANC FROID DUO GNOCCHIS / PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PURÉE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / JARDINIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO COQUILLETTES / NAVETS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE NATURE
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JULIENNE DE LÉGUMES ÉCHALOTE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COTÉS DE BETTES FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE POULET DUO SEMOULE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO RIZ / CHOU FLEUR PERSILLÉ VELOUTÉ NATURE	JAMBON BLANC FROID DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE

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 21/08/2024

à 14:16

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
STEAK HACHÉ AU JUS DUO GNOCCHIS / CAROTTES PERSILLÉES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE POULET DUO RIZ / HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PENNES RIGATE / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE HOKI DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
FILET DE POULET DUO PURÉE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / JULIENNE DE VELOUTÉ NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE COLIN DUO RIZ / ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO SEMOULE / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
JAMBON DE VOLAILLE FROID DUO GNOCCHIS / PETITS POIS BIO A L'ÉCHALOTE & PERSIL FROMAGE BLANC NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO PURÉE / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS YAOURT NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / JARDINIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO COQUILLETTES / NAVETS PERSILLÉS 1 PETIT SUISSE NATURE
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
FILET DE HOKI DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JULIENNE DE LÉGUMES ÉCHALOTE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COTES DE BETTES FROMAGE BLANC NATURE	FILET DE POULET DUO SEMOULE / BROCOLIS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	BOEUF BRAISÉ AU JUS DUO RIZ / CHOU FLEUR PERSILLÉ VELOUTÉ NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE

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 21/08/202

à 14:16

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE CAROTTES & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT DE MAMIROLLE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL</p> <p>MOUSSELINE DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE</p>	<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE POTIRON</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE HOKI</p> <p>MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME</p>
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL</p> <p>MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE</p> <p>VELOUTÉ NATURE</p>	<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE CÉLERI</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE COLIN</p> <p>MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE</p> <p>1 PETIT SUISSE NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE</p>
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
<p>VELOUTÉ DE JAMBON BLANC</p> <p>MOUSSELINE DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p>	<p>VELOUTÉ DE COLIN</p> <p>MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE</p> <p>MOUSSELINE DE HARICOTS BEURRE & POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE NAVETS & POMMES DE TERRE</p> <p>1 PETIT SUISSE NATURE</p>
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
<p>VELOUTÉ DE HOKI</p> <p>MOUSSELINE DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME</p>	<p>VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE FILET DE POULET</p> <p>MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE</p>	<p>VELOUTÉ DE BOEUF</p> <p>MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE</p> <p>VELOUTÉ NATURE</p>	<p>VELOUTÉ DE JAMBON BLANC</p> <p>MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE</p> <p>PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE</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 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE POTIRON FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE CÉLERI PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
MOULINÉ DE JAMBON BLANC PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS BIO & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE BIO	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS BEURRE & POMMES DE TERRE YAOURT NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE NAVETS & POMMES DE TERRE 1 PETIT SUISSE NATURE
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE JULIENNE DE LÉGUMES & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE FILET DE POULET PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	MOULINÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE JAMBON BLANC PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE

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.