

# CRECHE MOYEN

Edité le 28/03/2024

à 08:58

...

## SEMAINES 17, 18, 19, 20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>22/04/2024</b>	<b>23/04/2024</b>	<b>24/04/2024</b>	<b>25/04/2024</b>	<b>26/04/2024</b>
BETTERAVES ROUGES BIO  ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS  FLAGEOLETS A L'ÉCHALOTE  POMME BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  FRAIDOU  COMPOTE POMME PRUNEAU	STEAK HACHÉ AU JUS  ÉPINARDS  EMMENTAL  BANANE	CAPPELLETTIS 5 FROMAGES SAUCE TOMATE  CANCOILLOTTE IGP  COMPOTE DE POIRES	GRATIN DE POISSON & LÉGUMES D'UZEL  COMTÉ DE CLÉRON  FRAISES
<b>29/04/2024</b>	<b>30/04/2024</b>	<b>01/05/2024</b>	<b>02/05/2024</b>	<b>03/05/2024</b>
JAMBON GRILL AU JUS  BROCOLIS  GOUDA BIO  ORANGE	ESCALOPE A LA CRÈME  COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON  POMME	PENNES D'UZEL AU POULET & CURRY  CAMEMBERT  COMPOTE DE PECHES	BRANDADE DE POISSON  CANCOILLOTTE IGP A L'AIL  BANANE	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ AU JUS  POMMES VAPEUR D'UZEL  POIRE
<b>06/05/2024</b>	<b>07/05/2024</b>	<b>08/05/2024</b>	<b>09/05/2024</b>	<b>10/05/2024</b>
LASAGNES AUX 2 SAUMONS  PETIT LOUIS  COMPOTE POMME FRAMBOISE	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS  CHOU FLEUR BIO PERSILLÉ  SAINT PAULIN  POIRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / RATATOUILLE NIÇOISE  MIMOLETTE  COMPOTE POMME BANANE	SALADE COLESLAW D'UZEL  SAUTÉ DE POULET AU CURRY  RIZ  COMPOTE POMME ABRICOT HVE	STEAK HACHÉ AU JUS  JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  DÉLICE EMMENTAL  POMME
<b>13/05/2024</b>	<b>14/05/2024</b>	<b>15/05/2024</b>	<b>16/05/2024</b>	<b>17/05/2024</b>
BOEUF BRAISÉ AU JUS  PURÉE DE POTIRON  1 PETIT SUISSE NATURE  ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERTS GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE  POMME BIO	ÉMINCÉ DE BOEUF AU JUS  POMMES PERSILLÉES D'UZEL  MAMIROLLE  BANANE	SALADE DE TOMATES  COQUILLETES A LA BOLOGNAISE BIO  PANNA COTTA DE MAMIROLLE	FILET DE COLIN  CAROTTES BIO PERSILLÉES  COMTÉ DE CLÉRON  ANANAS AU SIROP

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.

Le menu intolérances alimentaires supprime les allergènes les plus fréquents, il est sans protéine de lait de vache, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.