

CRECHE PETIT

Edité le 28/03/2024

à 08:58

...

SEMAINES 17,18,19,20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
ROTI DE PORC SUPÉRIEUR AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COURGETTES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / JULIENNE DE LÉGUMES VELOUTÉ NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	GRILLADE DE PORC AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / PETITS POIS YAOURT NATURE	FILET DE COLIN DUO RIZ / CAROTTES PERSILLÉES D'UZEL PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO GNOCCHIS / COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE POULET DUO PENNES RIGATE / PETITS POIS CAROTTES YAOURT NATURE	FILET DE HOKI DUO PURÉE / CHOU FLEUR PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / COTES DE BETTES A L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC NATURE
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
FILET DE HOKI PURÉE DE CAROTTES YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / CHOU FLEUR BIO PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉS D'UZEL / CAROTTES VICHY 1 PETIT SUISSE NATURE	SAUTÉ DE POULET AU JUS DUO RIZ / HARICOTS VERTS PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO GNOCCHIS / JARDINIÈRE DE LÉGUMES VELOUTÉ NATURE
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
BOEUF BRAISÉ AU JUS PURÉE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE	ÉMINCÉ DE BOEUF DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / COTES DE BETTES PROVENÇALES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO COQUILLETES / COURGETTES D'UZEL 1 PETIT SUISSE NATURE	FILET DE COLIN DUO RIZ / CAROTTES BIO PERSILLÉES PURÉE DE POMME BIO

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.