

CRECHE MOYEN

Edité le 04/07/2022

à 16:00

...

SEMAINES 33,34,35,36 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/08/2024	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
BETTERAVES ROUGES JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS POMMES PERSILLÉES D'UZEL COMPOTE DE PECHE	LASAGNES DE BOEUF COMTÉ DE CLÉRON ABRICOT	FILET DE POULET A LA BASQUAISE HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANCOILLOTTE IGP A L'AIL COMPOTE DE FRUITS	FILET DE HOKI COURGETTES D'UZEL AIL & FINES HERBES BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON BANANE	ÉMINCÉ DE DINDE AU JUS SEMOULE PETIT MOULÉ NATURE NECTARINE
19/08/2024	20/08/2024	21/08/2024	22/08/2024	23/08/2024
ESCALOPE DE DINDE AU JUS CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC NATURE POMME	GRATIN DE COQUILLETES AU CAMEMBERT COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL FILET DE POULET CHOU FLEUR PECHE	FILET DE COLIN RIZ YAOURT DE MAMIROLLE NATURE ANANAS AU SIROP	GRILLARDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS MAMIROLLE BANANE
26/08/2024	27/08/2024	28/08/2024	29/08/2024	30/08/2024
STEAK HACHÉ AU JUS COURGETTES PROVENÇALES BIO YAOURT DE MAMIROLLE NATURE PECHE	GRILLADE DE PORC AU JUS BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO COMTÉ BIO DE CLÉRON COMPOTE DE POMMES	JAMBON BLANC FROID POMMES VAPEUR D'UZEL PETIT LOUIS PRUNES	MELON HACHIS PARMENTIER D'UZEL GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FILET DE COLIN SAUCE CITRON RIZ VACHE QUI RIT NECTARINE
02/09/2024	03/09/2024	04/09/2024	05/09/2024	06/09/2024
COQUILLETES A LA BOLOGNAISE TOMME BIO DE CLÉRON PRUNES	SAUTÉ DE POULET AU CURRY ÉPINARDS 1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AURORE CHOU FLEUR PERSILLÉ BANANE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS FRAIDOU PRUNES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS CAMEMBERT COMPOTE DE PECHE

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.