Edité le **19/10/202**
à **14:55**

CRECHE MOYEN

...

SEMAINES 45,46,47,48 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2026	**03/11/2026**	**04/11/2026**	**05/11/2026**	**06/11/2026**
SALADE DE POMMES DE TERRE				
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE POULET A LA BASQUAISE	GRATIN CAMPAGNARD D'UZEL AUX OEUFS	SAUTÉ DE BOEUF*	FILET DE HOKI SAUCE AURORE
CHOU FLEUR BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS		RIZ	PURÉE DE POTIRON
	YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	CANCOILLOTTE IGP	BLEUET DES PRAIRIES DE CLÉRON	CHEDDAR FUMÉ
PURÉE POMME PECHE BIO	POMME BIO	PURÉE POMME POIRE BIO	BANANE	POIRE
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
	BETTERAVES ROUGES BIO			
FILET DE POULET	STEAK HACHÉ AU JUS	HARICOTS ROUGES A LA TOMATE CONCASSÉE	FILET DE HOKI	TARTIFLETTE D'UZEL FROMAGÈRE
PURÉE BIO	PENNES*	SEMOULE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE	
TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON		COMTÉ DE CLÉRON	GOUDA BIO	YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
PURÉE POMME ABRICOT BIO	ORANGE	ANANAS AU SIROP	POIRE BIO	CLÉMENTINE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
				CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE
OEUF DUR BÉCHAMEL	ESCALOPE A LA CRÈME	FILET DE COLIN	STEAK HACHÉ AU JUS	ROTI DE DINDE AU JUS
BROCOLIS	LENTILLES AU JUS	ÉPINARDS	TORSETTES BIO	CHAUDRON DE LÉGUMES ANCIENS
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK	FROMAGE BLANC NATURE BIO	RACLETTE DE CLÉRON	1 PETIT NOVA NATURE BIO	
ORANGE	CLÉMENTINE	PURÉE FRUITS BIO	POMME BIO	BANANE
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
	CAROTTES RAPÉES D'UZEL AU CITRON			
FILET DE HOKI AUX OLIVES	OEUF FLORENTINE	GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES	BLANQUETTE DE DINDE	SAUMON A L'ANETH
SEMOULE BIO		GRATIN DE NAVETS D'UZEL	RIZ BIO	BROCOLIS
PRÉPAILLOU BIO		YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	COMTÉ DE CLÉRON	TOMME DE CHÈVRE DE CLÉRON
POMME BIO	CLÉMENTINE	POIRE BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE D'UZEL AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	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.

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.