Edité le **19/10/202**
à **14:55**

CRECHE PETIT

...

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**
ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES VAPEUR / CHOU FLEUR BÉCHAMEL PURÉE POMME PECHE BIO	FILET DE POULET DUO SEMOULE / HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ / PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL 1 PETIT SUISSE NATURE	FILET DE HOKI PURÉE DE POTIRON PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
09/11/2026	**10/11/2026**	**11/11/2026**	**12/11/2026**	**13/11/2026**
FILET DE POULET DUO PURÉE BIO / HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO PENNES* / COURGETTES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO SEMOULE BIO / CAROTTES VICHY YAOURT DE MAMIROLLE NATURE	FILET DE HOKI DUO RIZ / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS VERTS PERSILLÉS YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE
16/11/2026	**17/11/2026**	**18/11/2026**	**19/11/2026**	**20/11/2026**
OEUF DUR BÉCHAMEL DUO RIZ / BROCOLIS PURÉE FRUITS BIO	ESCALOPE DE DINDE AU JUS DUO POMMES PERSILLÉES / HARICOTS FROMAGE BLANC NATURE BIO	FILET DE COLIN DUO SEMOULE / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO TORSETTES BIO / NAVETS PERSILLÉS 1 PETIT NOVA NATURE BIO	ROTI DE DINDE DUO RIZ / BRUNOISE DE LÉGUMES PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE
23/11/2026	**24/11/2026**	**25/11/2026**	**26/11/2026**	**27/11/2026**
FILET DE HOKI DUO SEMOULE BIO / JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE FROMAGE BLANC NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL DUO PENNES* / ÉPINARDS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE	FILET DE POULET DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / NAVETS PERSILLÉS D'UZEL YAOURT DE MAMIROLLE BIO NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS DUO RIZ BIO / CHOU FLEUR PERSILLÉS PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUMON VAPEUR DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / BROCOLIS 1 PETIT SUISSE NATURE

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.