

# CRECHE MOYEN

Edité le 11/09/2023

à 15:55

...

## SEMAINES 41,42,43,44 2023

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|--|---|--|---|
| <b>09/10/2023</b>   | <b>10/10/2023</b>  | <b>11/10/2023</b>   | <b>12/10/2023</b>  | <b>13/10/2023</b>   |
| SAUTÉ DE POULET A LA COMTOISE<br>BROCOLIS & POMMES PERSILLÉES D'UZEL<br>CRÈME DE ROQUEFORT<br>COMPOTE DE POIRES | DAHL D'UZEL AUX LENTILLES CORAIL<br>RIZ BASMATI D'ACCOMPAGNEMENT<br>CANCOILLOTTE IGP A L'AIL<br>BANANE | OMELETTE<br>POMMES VAPEUR D'UZEL<br>COEUR DE BLEU CRÈMEUX<br>COMPOTE DE FRUITS                    | CAROTTES RAPÉES D'UZEL VINAIGRETTE<br>SAUMON SAUCE AGRUMES<br>PURÉE DE POTIRON<br>ORANGE   | BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY<br>SEMOULE<br>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES<br>TIRAMISU D'UZEL AU PAIN D'ÉPICES  |
| <b>16/10/2023</b>   | <b>17/10/2023</b>  | <b>18/10/2023</b>   | <b>19/10/2023</b>  | <b>20/10/2023</b>   |
| ÉCHINE DE PORC FUMÉE DE LONGEVILLE AU JUS<br>HARICOTS COCOS A LA TOMATE<br>GOUDA BIO<br>ORANGE BIO              | CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL<br>RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO<br>POMME CUITE                                      | ESCALOPE DE DINDE AU JUS<br>ÉPINARDS<br>DÉLICE EMMENTAL<br>COMPOTE DE PECHES                      | FILET DE COLIN A L'OSEILLE<br>DUO RIZ / RATATOUILLE NIÇOISE<br>TOMME BIO DE CLÉRON<br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE, MOELLEUX D'UZEL AU CHOCOLAT | OMELETTE BIO SAUCE MORNAY<br>CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES<br>1 PETIT SUISSE NATURE<br>POMME BIO                   |
| <b>23/10/2023</b>   | <b>24/10/2023</b>  | <b>25/10/2023</b>   | <b>26/10/2023</b>  | <b>27/10/2023</b>   |
| FILET DE POULET AU LAIT DE COCO<br>RIZ<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>COMPOTE POMME BANANE                            | OEUF DUR BÉCHAMEL<br>SEMOULE<br>COMTÉ BIO DE CLÉRON<br>POMME   | JAMBON BRAISÉ AU JUS<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>MINI CABRETTE BIO<br>COMPOTE POMME FRAMBOISE | COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE<br>RACLETTE DE CLÉRON<br>ORANGE   | SALADE DE POMMES DE TERRE D'UZEL<br>FILET DE HOKI AUX OLIVES<br>PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL<br>BANANE BIO |
| <b>30/10/2023</b>   | <b>31/10/2023</b>  | <b>01/11/2023</b>   | <b>02/11/2023</b>  | <b>03/11/2023</b>   |
| MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>GRILLADE DE PORC SAUCE MOUTARDE<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS<br>POIRE         | HARICOTS ROUGES A LA CRÈME & AU LAIT DE<br>GNOCCHIS BIO D'ACCOMPAGNEMENT<br>MAMIROLLE<br>CLÉMENTINE    | FILET DE COLIN<br>BROCOLIS<br>CAMEMBERT<br>BANANE   | RAVIOLIS A LA TOMATE<br>PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES<br>POMME  | GRATIN A L'ANCIENNE D'UZEL<br>EDAM<br>COMPOTE POMME PRUNEAU   |

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.