



CRÈCHE MOYEN BIO

Semaines 1 à 4

LUNDI

03/01/2022

STEAK HACHÉ BIO AU JUS
DUO HARICOTS COCOS A LA
TOMATE / PETITS POIS BIO
CAMEMBERT
POMME

10/01/2022

FILET DE COLIN SAUCE
AURORE
DUO SEMOULE BIO / COTES
DE BETTES
FOUETTÉ DE LA MÈRE LOIK
QUARTIERS DE POMMES
SAUCE CARAMEL

17/01/2022

BRANDADE DE POISSON /
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
TOMME BIO DE CLÉRON
POMME

24/01/2022

JAMBON BLANC FROID
LÉGUMES POT AU FEU
D'UZEL
MAMIROLLE
CLÉMENTINE

MARDI

04/01/2022

GRILLADE DE PORC AU JUS
DUO POMMES VAPEUR
D'UZEL / HARICOTS VERTS
PERSILLÉS
YAOURT DE MAMIROLLE BIO
NATURE
CLÉMENTINE

11/01/2022

BOEUF BRAISÉ AUX
CHAMIGNONS
DUO POMMES VAPEUR
D'UZEL / HARICOTS VERTS
BIO PERSILLÉS
EDAM BIO
POIRE

18/01/2022

JAMBON BLANC FROID
DUO RIZ / CAROTTES BIO
PERSILLÉES
VACHE QUI RIT BIO
CLÉMENTINE

25/01/2022

FILET DE COLIN
DUO PURÉE / CHOU FLEUR
BIO BÉCHAMEL
CAMEMBERT BIO
POMME BIO

MER(CREDI

05/01/2022

ROTI DE DINDE AU JUS
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
FONDU CARRÉ
POIRE BIO

12/01/2022

OEUF DUR BÉCHAMEL
BROCOLIS & POMMES
VAPEUR D'UZEL
CAMEMBERT
BANANE BIO

19/01/2022

SOUPE DE POTIRON
ESCALOPE DE VOLAILLE AU
JUS
POMMES VAPEUR D'UZEL
COMPOTE DE POMMES BIO

26/01/2022

FILET DE POULET
DUO RIZ BIO / ÉPINARDS
PETIT MOULÉ NATURE
COMPOTE POMME BANANE

JEUDI

06/01/2022

FILET DE HOKI A L'OSEILLE
DUO RIZ / RATATOUILLE BIO
SAINT PAULIN BIO
BANANE

13/01/2022

VELOUTÉ DE CAROTTES
D'UZEL
LASAGNES AUX LÉGUMES
COMPOTE DE POMMES

20/01/2022

FILET DE POULET
DUO PATES AUX 3
COULEURS / COURGETTES
DÉLICE EMMENTAL
BANANE

27/01/2022

ROTI DE DINDE A LA
MOUTARDE
DUO POMMES PERSILLÉES
D'UZEL / HARICOTS BEURRE
PERSILLÉS
SAINT PAULIN BIO
GATEAU D'ANNIVERSAIRE
D'UZEL AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT

VENDREDI

07/01/2022

COQUILLETES BIO A LA
TOMATE & AU SOJA
BLEUET DES PRAIRIES DE
CLÉRON
GALETTE DES ROIS D'UZEL

14/01/2022

SAUTÉ DE POULET SAUCE
BASQUAISE
DUO GNOCCHIS BIO /
MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAMIROLLE
ORANGE

21/01/2022

STEAK HACHÉ AU JUS
DUO POMMES VAPEUR
D'UZEL / BATONNIÈRE DE
LÉGUMES
COMTÉ BIO DE CLÉRON
POIRE BIO

28/01/2022

VELOUTÉ DE CHAMIGNONS
OEUF A LA BASQUAISE
CAROTTES COURGETTES PDT
D'UZEL A L'ANCIENNE
BANANE

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 œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.