

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>29/03/2021</b>	<b>30/03/2021</b>	<b>31/03/2021</b>	<b>01/04/2021</b>	<b>02/04/2021</b>
JAMBON BRAISÉ AU JUS  COQUILLETES  FRAIDOU  QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS  FILET DE POULET  POMMES VAPEUR D'UZEL  COMPOTE DE POMMES	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES  CHOU FLEUR PERSILLÉ  YAOURT NATURE  ORANGE	OEUF SAUCE MORNAY  ÉPINARDS  COMTÉ DE CLÉRON  POIRE	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN  PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES  QUETSCHES AU SIROP
<b>05/04/2021</b>	<b>06/04/2021</b>	<b>07/04/2021</b>	<b>08/04/2021</b>	<b>09/04/2021</b>
POISSON A LA BORDELAISE  BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO  EDAM  POMME	FILET DE POULET A LA TOMATE  LENTILLES AU JUS  1 PETIT SUISSE NATURE  POIRE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL  ESCALOPE DE DINDE AU JUS  PURÉE  COMPOTE DE FRUITS	ROTI DE VEAU AU THYM  HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS  ST VERNIER DE CLÉRON  TARTE D'UZEL CHOCO POIRES & SURPRISE DE PÂQUES	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON  DUO GNOCCHIS / RATATOUILLE  PETIT MOULÉ NATURE  BANANE
<b>12/04/2021</b>	<b>13/04/2021</b>	<b>14/04/2021</b>	<b>15/04/2021</b>	<b>16/04/2021</b>
BLANQUETTE DE DINDE  RIZ  YAOURT NATURE  POIRE	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES  LASAGNES AUX LÉGUMES  POMME	ROTI DE PORC DE LONGEVILLE  CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  CANCOILLOTTE  COMPOTE DE FRUITS	OEUF DUR BÉCHAMEL  COURGETTES PROVENÇALES  FONDU CROC'LAIT  BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS  LÉGUMES AIOLI D'UZEL  CAMEMBERT  ANANAS AU SIROP
<b>19/04/2021</b>	<b>20/04/2021</b>	<b>21/04/2021</b>	<b>22/04/2021</b>	<b>23/04/2021</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS  HACHIS PARMENTIER D'UZEL  POIRE	ROTI DE DINDE  COTES DE BETTES PROVENÇALES &  VACHE QUI RIT  POMME	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE  PETIT MOULÉ NATURE  COCKTAIL DE FRUITS	OEUF DUR BÉCHAMEL  PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  COMTÉ DE CLÉRON  ORANGE	FILET DE POULET  LÉGUMES POT AU FEU D'UZEL  MINI CABRETTE  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 poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

# CRECHE MOYEN SANS PORC

Edité le 01/03/2021

à 16:11

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>29/03/2021</b>	<b>30/03/2021</b>	<b>31/03/2021</b>	<b>01/04/2021</b>	<b>02/04/2021</b>
JAMBON DE VOLAILLE FROID COQUILLETES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POULET POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE DE POMMES	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT NATURE ORANGE	OEUF SAUCE MORNAV ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON POIRE	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES QUETSCHES AU SIROP
<b>05/04/2021</b>	<b>06/04/2021</b>	<b>07/04/2021</b>	<b>08/04/2021</b>	<b>09/04/2021</b>
POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO EDAM POMME	FILET DE POULET A LA TOMATE LENTILLES AU JUS 1 PETIT SUISSE NATURE POIRE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL ESCALOPE DE DINDE AU JUS PURÉE COMPOTE DE FRUITS	ROTI DE VEAU AU THYM HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS ST VERNIER DE CLÉRON TARTE D'UZEL CHOCO POIRES & SURPRISE DE PÂQUES	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON DUO GNOCCHIS / RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE BANANE
<b>12/04/2021</b>	<b>13/04/2021</b>	<b>14/04/2021</b>	<b>15/04/2021</b>	<b>16/04/2021</b>
BLANQUETTE DE DINDE RIZ YAOURT NATURE POIRE	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES POMME	ROTI DE DINDE AU JUS CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME CANCOILLOTTE COMPOTE DE FRUITS	OEUF DUR BÉCHAMEL COURGETTES PROVENÇALES FONDU CROCLAIT BANANE	STEAK HACHÉ AU JUS LÉGUMES AIOLI D'UZEL CAMEMBERT ANANAS AU SIROP
<b>19/04/2021</b>	<b>20/04/2021</b>	<b>21/04/2021</b>	<b>22/04/2021</b>	<b>23/04/2021</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS HACHIS PARMENTIER D'UZEL POIRE	ROTI DE DINDE COTES DE BETTES PROVENÇALES & VACHE QUI RIT POMME	COQUILLETES AU POULET & FROMAGE PETIT MOULÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	OEUF DUR BÉCHAMEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON ORANGE	FILET DE POULET LÉGUMES POT AU FEU D'UZEL MINI CABRETTE 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 poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

# CRECHE MOYEN SANS VIANDE

Edité le 01/03/2021

à 16:11

...

SEMAINES 13,14,15,16 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>29/03/2021</b>	<b>30/03/2021</b>	<b>31/03/2021</b>	<b>01/04/2021</b>	<b>02/04/2021</b>
POIS CHICHES COQUILLETES FRAIDOU QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS CROUSTI DE POISSON POMMES VAPEUR D'UZEL COMPOTE DE POMMES	CRÊPE AU FROMAGE CHOU FLEUR PERSILLÉ YAOURT NATURE ORANGE	OEUF SAUCE MORNAY ÉPINARDS COMTÉ DE CLÉRON POIRE	FILET DE COLIN A L'AMÉRICAIN PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL PETIT MOULÉ AIL & FINES HERBES QUETSCHES AU SIROP
<b>05/04/2021</b>	<b>06/04/2021</b>	<b>07/04/2021</b>	<b>08/04/2021</b>	<b>09/04/2021</b>
POISSON A LA BORDELAISE BROCOLIS & POMMES VAPEUR BIO EDAM POMME	TARTE D'UZEL AUX LÉGUMES LENTILLES AU JUS 1 PETIT SUISSE NATURE POIRE	CÉLERI RÉMOULADE D'UZEL OEUF VINAIGRETTE PURÉE COMPOTE DE FRUITS	CRÊPE AU FROMAGE HARICOTS VERTS & FLAGEOLETS ST VERNIER DE CLÉRON TARTE D'UZEL CHOCO POIRES & SURPRISE DE PÂQUES	FILET DE COLIN A L'ESTRAGON DUO GNOCCHIS / RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE BANANE
<b>12/04/2021</b>	<b>13/04/2021</b>	<b>14/04/2021</b>	<b>15/04/2021</b>	<b>16/04/2021</b>
OMELETTE SAUCE CRÈME AUX HERBES RIZ YAOURT NATURE POIRE	PETITS CUBES DE BETTERAVES ROUGES LASAGNES AUX LÉGUMES POMME	CROUSTI DE POISSON CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME CANCOILLOTTE COMPOTE DE FRUITS	OEUF DUR BÉCHAMEL COURGETTES PROVENÇALES FONDU CROC'LAIT BANANE	AIOLI AU POISSON LÉGUMES AIOLI D'UZEL CAMEMBERT ANANAS AU SIROP
<b>19/04/2021</b>	<b>20/04/2021</b>	<b>21/04/2021</b>	<b>22/04/2021</b>	<b>23/04/2021</b>
SALADE DE HARICOTS VERTS POISSON A LA BORDELAISE PURÉE POIRE	POIS CHICHES COTES DE BETTES PROVENÇALES & VACHE QUI RIT POMME	COQUILLETES SAUCE VÉGÉTARIENNE PETIT MOULÉ NATURE COCKTAIL DE FRUITS	OEUF DUR BÉCHAMEL PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL COMTÉ DE CLÉRON ORANGE	CRÊPE AU FROMAGE LÉGUMES POT AU FEU D'UZEL MINI CABRETTE 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 poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/03/2021	30/03/2021	31/03/2021	01/04/2021	02/04/2021
JAMBON BLANC FROID  DUO COQUILLETES / JARDINIÈRE DE LÉGUMES  1 PETIT SUISSE NATURE	FILET DE POULET  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	SAUTÉ DE BOEUF AU JUS  DUO POLENTA AU LAIT / CHOU FLEUR PERSILLÉ  YAOURT NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO SEMOULE / ÉPINARDS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE COLIN  DUO POMMES PERSILLÉS D'UZEL / PETITS POIS ÉCHALOTE PERSIL  FROMAGE BLANC NATURE
05/04/2021	06/04/2021	07/04/2021	08/04/2021	09/04/2021
STEAK HACHÉ AU JUS  DUO POMMES VAPEUR BIO / BROCOLIS  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	FILET DE POULET  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / COURGETTES  VELOUTÉ NATURE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS  DUO PURÉE / BATONNIÈRE DE LÉGUMES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	ROTI DE VEAU AU JUS  DUO COQUILLETES / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  YAOURT NATURE	FILET DE COLIN  TRIO GNOCCHIS / CAROTTES & NAVETS D'UZEL A L'ÉCHALOTE  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
12/04/2021	13/04/2021	14/04/2021	15/04/2021	16/04/2021
FILET DE POULET  DUO RIZ / COTES DE BETTES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	FILET DE HOKI  DUO POMMES VAPEUR D'UZEL / HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  1 PETIT SUISSE NATURE	ROTI DE PORC DE LONGEVILLE  DUO PURÉE / CAROTTES D'UZEL A LA CRÈME  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO PATES AUX 3 COULEURS / COURGETTES PROVENÇALES  FROMAGE BLANC NATURE	STEAK HACHÉ AU JUS  LÉGUMES AIOLI D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
19/04/2021	20/04/2021	21/04/2021	22/04/2021	23/04/2021
FILET DE COLIN  DUO PURÉE / BATONNIÈRE DE LÉGUMES  VELOUTÉ NATURE	ROTI DE DINDE  DUO POMMES PERSILLÉES D'UZEL / COTES DE BETTES  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	STEAK HACHÉ AU JUS  DUO COQUILLETES / COURGETTES D'UZEL  YAOURT NATURE	OEUF DUR BÉCHAMEL  DUO POMMES PERSILLÉS D'UZEL / PETITS POIS ÉCHALOTE PERSIL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	FILET DE POULET  DUO TORTIS / HARICOTS VERTS PERSILLÉS  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.

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>29/03/2021</b>	<b>30/03/2021</b>	<b>31/03/2021</b>	<b>01/04/2021</b>	<b>02/04/2021</b>
VELOUTÉ DE JAMBON BLANC  MOUSSELINE DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE D'UZEL  1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE POULET  MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE SAUTÉ DE BOEUF  MOUSSELINE DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE D'UZEL  YAOURT NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL  MOUSSELINE D'ÉPINARD & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE COLIN  MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE D'UZEL  FROMAGE BLANC NATURE
<b>05/04/2021</b>	<b>06/04/2021</b>	<b>07/04/2021</b>	<b>08/04/2021</b>	<b>09/04/2021</b>
VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF  MOUSSELINE DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE POULET  MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE  MOUSSELINE DE BATONNIÈRE LÉGUMES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE ROTI DE VEAU  MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE D'UZEL  YAOURT NATURE	VELOUTÉ DE COLIN  MOUSSELINE DE NAVETS CAROTTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
<b>12/04/2021</b>	<b>13/04/2021</b>	<b>14/04/2021</b>	<b>15/04/2021</b>	<b>16/04/2021</b>
VELOUTÉ DE POULET  MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	VELOUTÉ DE HOKI  MOUSSELINE DE HARICOTS BEURRE & POMMES DE TERRE D'UZEL  1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ DE ROTI DE PORC  MOUSSELINE DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL  MOUSSELINE DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  FROMAGE BLANC NATURE	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF  MOUSSELINE DE LÉGUMES AIOLI  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
<b>19/04/2021</b>	<b>20/04/2021</b>	<b>21/04/2021</b>	<b>22/04/2021</b>	<b>23/04/2021</b>
VELOUTÉ DE COLIN  MOUSSELINE DE BATONNIÈRE LÉGUMES & POMMES DE TERRE D'UZEL  VELOUTÉ NATURE	VELOUTÉ DE ROTI DE DINDE  MOUSSELINE DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	VELOUTÉ DE STEAK DE BOEUF  MOUSSELINE DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  YAOURT NATURE	VELOUTÉ D'OEUF BÉCHAMEL  MOUSSELINE DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	VELOUTÉ DE POULET  MOUSSELINE DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE D'UZEL  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.

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>29/03/2021</b>	<b>30/03/2021</b>	<b>31/03/2021</b>	<b>01/04/2021</b>	<b>02/04/2021</b>
MOULINÉ DE JAMBON BLANC PURÉE BÉBÉ DE JARDINIÈRE & POMMES DE TERRE D'UZEL  1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE SAUTÉ DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE CHOU FLEUR & POMMES DE TERRE D'UZEL  YAOURT NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ D'ÉPINARDS & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE D'UZEL  FROMAGE BLANC NATURE
<b>05/04/2021</b>	<b>06/04/2021</b>	<b>07/04/2021</b>	<b>08/04/2021</b>	<b>09/04/2021</b>
MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE BROCOLIS & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ D'ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE BÉBÉ DE BATONNIÈRE LÉGUMES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE ROTI DE VEAU PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE D'UZEL  YAOURT NATURE	MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE NAVETS CAROTTES & POMMES DE TERRE  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
<b>12/04/2021</b>	<b>13/04/2021</b>	<b>14/04/2021</b>	<b>15/04/2021</b>	<b>16/04/2021</b>
MOULINÉ DE POULET PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME POIRE	MOULINÉ DE HOKI PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS BEURRE & POMMES DE TERRE D'UZEL  1 PETIT SUISSE NATURE	MOULINÉ DE ROTI DE PORC PURÉE BÉBÉ DE CAROTTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  FROMAGE BLANC NATURE	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE LÉGUMES AIOLI  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME BANANE
<b>19/04/2021</b>	<b>20/04/2021</b>	<b>21/04/2021</b>	<b>22/04/2021</b>	<b>23/04/2021</b>
MOULINÉ DE COLIN PURÉE BÉBÉ DE BATONNIÈRE LÉGUMES & POMMES DE TERRE D'UZEL  VELOUTÉ NATURE	MOULINÉ DE ROTI DE DINDE PURÉE BÉBÉ DE COTES DE BETTES & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME	MOULINÉ DE STEAK DE BOEUF PURÉE BÉBÉ DE COURGETTES D'UZEL & POMMES DE TERRE D'UZEL  YAOURT NATURE	MOULINÉ D'OEUF BÉCHAMEL PURÉE BÉBÉ DE PETITS POIS & POMMES DE TERRE D'UZEL  PURÉE DE FRUITS D'UZEL POMME VANILLE	MOULINÉ DE POULET PURÉE BÉBÉ DE HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE D'UZEL  1 PETIT SUISSE NATURE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNNS 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.