

Gouter scolaire 2

à 09:28

...

SEMAINES 13,14,15,16 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS COMPOTE POMME VANILLE	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE POMME FRAISE	VELOUTÉ FRUUX BANANE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT POMME	FROMAGE BLANC VANILLE PAIN & CONFITURE
01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
PAIN & VACHE QUI RIT POIRE	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FLAN NAPPÉ CLÉMENTINE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ ORANGE	YAOURT AUX FRUITS PAIN & CHOCOLAT A TARTINER
08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
PAIN & CONFITURE FROMAGE BLANC SUCRÉ	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CLÉMENTINE	GALETTE BRETONNE ORANGE	FRAISE A BOIRE BANANE	YAOURT AROMATISÉ PAIN & CHOCOLAT A TARTINER
15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
FLAN NAPPÉ COMPOTE POMME VANILLE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS PAIN & CONFITURE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT POIRE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER KIWI	VELOUTÉ FRUUX COMPOTE POMME FRAISE

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.