

Gouter scolaire 2

Edité le 29/04/2024

à 09:23

...

SEMAINES 21,22,23,24 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/05/2024	21/05/2024	22/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER YAOURT AROMATISÉ	1 PETIT SUISSE SUCRÉ POIRE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE POMME FRAMBOISE	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT POMME
27/05/2024	28/05/2024	29/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
GAUFRETTE CHOCOLAT VELOUTÉ FRUUX	FROMAGE BLANC VANILLE COMPOTE POMME BANANE	PAIN & CONFITURE POIRE	PAIN & CARRÉ FRAIS POMME	1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE DE PECHES
03/06/2024	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
FRAISE A BOIRE GALETTE BRETONNE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE POMMES	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS PECHE	PAIN & FONDU CROCLAIT BANANE	MADELEINE COMPOTE POMME PRUNEAU
10/06/2024	11/06/2024	12/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
FLAN NAPPÉ COMPOTE POMME FRAMBOISE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	PAIN & CARRÉ FRAIS BANANE	VELOUTÉ FRUUX ABRICOTS	PAIN & CONFITURE COMPOTE DE PECHES

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.