

Gouter scolaire 2

Edité le 06/12/2022

à 10:28

...

SEMAINES 1,2,3,4 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/01/2023	03/01/2023	04/01/2023	05/01/2023	06/01/2023
VELOUTÉ FRUUX POMME	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE PECHES	GAUFRETTE VANILLE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI	PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME FRAISE
09/01/2023	10/01/2023	11/01/2023	12/01/2023	13/01/2023
MADELEINE CLÉMENTINE	PAIN & VACHE QUI RIT POIRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS PAIN & CONFITURE	YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	PETITS BEURRE COMPOTE POMME BANANE
16/01/2023	17/01/2023	18/01/2023	19/01/2023	20/01/2023
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POMME	YAOURT AROMATISÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ POIRE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS BANANE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME FRAMBOISE
23/01/2023	24/01/2023	25/01/2023	26/01/2023	27/01/2023
GALETTE BRETONNE COMPOTE POMME ABRICOT	PAIN & CONFITURE VELOUTÉ FRUUX	1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	FROMAGE BLANC AUX FRUITS POIRE	PAIN & SAINT PAULIN 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.