

# Gouter scolaire 2

Edité le 01/03/2022

à 15:44

...

## SEMAINES 13,14,15,16 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>27/03/2023</b>	<b>28/03/2023</b>	<b>29/03/2023</b>	<b>30/03/2023</b>	<b>31/03/2023</b>
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	GAUFRETTE VANILLE COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & EMMENTAL BANANE	FROMAGE BLANC VANILLE POMME	YAOURT AROMATISÉ PAIN & CONFITURE
<b>03/04/2023</b>	<b>04/04/2023</b>	<b>05/04/2023</b>	<b>06/04/2023</b>	<b>07/04/2023</b>
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POIRE	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT COMPOTE POMME ABRICOT	PAIN & SAINT PAULIN CLÉMENTINE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ ORANGE	MADELEINE BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT
<b>10/04/2023</b>	<b>11/04/2023</b>	<b>12/04/2023</b>	<b>13/04/2023</b>	<b>14/04/2023</b>
FROMAGE BLANC SUCRÉ POIRE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE POMME FRAMBOISE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS BANANE	VELOUTÉ FRUUX PAIN & CONFITURE	YAOURT AROMATISÉ COMPOTE DE PECHES
<b>17/04/2023</b>	<b>18/04/2023</b>	<b>19/04/2023</b>	<b>20/04/2023</b>	<b>21/04/2023</b>
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT BANANE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ GAILLARDISE ABRICOT	YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	PAIN & CANCOILLOTTE 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.