

Gouter scolaire 2

Edité le 10/01/2023

à 11:14

...

SEMAINES 5,6,7,8 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/01/2023	31/01/2023	01/02/2023	02/02/2023	03/02/2023
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE PECHES	PAIN & FONDU CROCLAIT BANANE	GAUFRETTE CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POIRE	FROMAGE BLANC VANILLE MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
06/02/2023	07/02/2023	08/02/2023	09/02/2023	10/02/2023
MADELEINE POIRE	GALETTE BRETONNE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN & CARRÉ FRAIS CLÉMENTINE	YAOURT NATURE SUCRÉ POMME	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE POMME FRAISE
13/02/2023	14/02/2023	15/02/2023	16/02/2023	17/02/2023
PAIN & CONFITURE YAOURT AUX FRUITS	1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	YAOURT NATURE SUCRÉ POIRE	PAIN & CANCOILLOTTE CLÉMENTINE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE POMME BANANE
20/02/2023	21/02/2023	22/02/2023	23/02/2023	24/02/2023
YAOURT AUX FRUITS PETITS BEURRE	VELOUTÉ FRUUX CLÉMENTINE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME ABRICOT

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.