

...

SEMAINES 17,18,19,20 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
24/04/2023	25/04/2023	26/04/2023	27/04/2023	28/04/2023
PAIN & CONFITURE YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE DE PECHES	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT POIRE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS BANANE
01/05/2023	02/05/2023	03/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	MADELEINE FRAISE A BOIRE	FROMAGE BLANC VANILLE KIWI	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER VELOUTÉ FRUUX	YAOURT AROMATISÉ POMME
08/05/2023	09/05/2023	10/05/2023	11/05/2023	12/05/2023
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT BANANE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE PECHES	1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	GALETTE BRETONNE POMME	PAIN & SAINT PAULIN COMPOTE POMME FRAMBOISE
15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023
PAIN & CONFITURE PETITS BEURRE	YAOURT AROMATISÉ COMPOTE POMME PRUNEAU	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS POIRE	PAIN & CANCOILLOTTE FRAISE A BOIRE

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.