

Gouter scolaire 2

Edité le 27/04/2022

à 15:04

...

SEMAINES 21,22,23,24 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/05/2023	23/05/2023	24/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER KIWI	1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE DE PECHES	PAIN & EMMENTAL BANANE	FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	GALETTE BRETONNE COMPOTE POMME FRAMBOISE
29/05/2023	30/05/2023	31/05/2023	01/06/2023	02/06/2023
VELOUTÉ FRUUX POIRE	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT PECHE	PAIN & CONFITURE FROMAGE BLANC VANILLE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER BANANE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME ABRICOT
05/06/2023	06/06/2023	07/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT BANANE	PAIN & CONFITURE POMME	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS PECHE	VELOUTÉ NATURE GALETTE BRETONNE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME PRUNEAU
12/06/2023	13/06/2023	14/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
FLAN NAPPÉ COMPOTE POMME FRAMBOISE	FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE DE POMMES	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER BANANE	VELOUTÉ FRUUX ABRICOTS	PAIN & SAINT PAULIN YAOURT AROMATISÉ

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.