

Gouter scolaire 2

Edité le 12/06/2022

à 11:02

...

SEMAINES 29,30,31,32 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/07/2024	16/07/2024	17/07/2024	18/07/2024	19/07/2024
FROMAGE BLANC VANILLE BISCUIT FOURRÉ	PAIN & CARRÉ FRAIS ABRICOTS	YAOURT AROMATISÉ COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & CONFITURE COMPOTE DE POIRES	FLAN NAPPÉ NECTARINE
22/07/2024	23/07/2024	24/07/2024	25/07/2024	26/07/2024
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE POMME FRAMBOISE	GALETTE BRETONNE BANANE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME PRUNEAU	PAIN & SAINT PAULIN PECHE	VELOUTÉ FRUUX PAIN D'ÉPICES
29/07/2024	30/07/2024	31/07/2024	01/08/2024	02/08/2024
1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT BANANE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS GAILLARDISE FRAISE	PAIN & CONFITURE ABRICOTS	PAIN & PETIT LOUIS COMPOTE POMME FRAISE
05/08/2024	06/08/2024	07/08/2024	08/08/2024	09/08/2024
YAOURT AROMATISÉ FRAISE A BOIRE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER NECTARINE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & EMMENTAL POMME	VELOUTÉ FRUUX BANANE

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.