

Gouter scolaire 2

Edité le 04/07/202

à 16:01

...

SEMAINES 33,34,35,36 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/08/2024	13/08/2024	14/08/2024	15/08/2024	16/08/2024
VELOUTÉ FRUUX COMPOTE POMME POIRE	FROMAGE BLANC VANILLE BANANE	PAIN & CONFITURE ABRICOTS	GAUFRETTE VANILLE POMME	PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE POMME FRAMBOISE
19/08/2024	20/08/2024	21/08/2024	22/08/2024	23/08/2024
PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	FLAN NAPPÉ COMPOTE POMME FRAISE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ NECTARINE	VELOUTÉ FRUUX PAIN & CHOCOLAT A TARTINER
26/08/2024	27/08/2024	28/08/2024	29/08/2024	30/08/2024
GOUTER CARRÉ CHOCOLAT COMPOTE POMME PRUNEAU	PAIN & CARRÉ FRAIS ABRICOTS	FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS BANANE	PAIN & CONFITURE FRAISE A BOIRE
02/09/2024	03/09/2024	04/09/2024	05/09/2024	06/09/2024
FROMAGE BLANC VANILLE NECTARINE	PAIN & CAMEMBERT BANANE	YAOURT NATURE SUCRÉ PECHE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAISE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS PAIN & CHOCOLAT A TARTINER

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.