

Gouter scolaire 2

Edité le 22/07/202

à 15:34

...

SEMAINES 37,38,39,40 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/09/2024	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024	13/09/2024
PAIN & CONFITURE PECHE	GAUFRETTE CHOCOLAT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FROMAGE BLANC SUCRÉ NECTARINE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE DE POIRES
16/09/2024	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
GALETTE BRETONNE COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER NECTARINE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS BANANE	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE POMME VANILLE	YAOURT AROMATISÉ POIRE
23/09/2024	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE	FROMAGE BLANC VANILLE BISCUIT FOURRÉ	PAIN & CONFITURE BANANE	YAOURT AROMATISÉ PECHE
30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
MADELEINE FRAISE A BOIRE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POIRE	FROMAGE BLANC VANILLE KIWI	PAIN & FRAIDOU VELOUTÉ FRUUX

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.