

Gouter scolaire 2

Edité le 12/09/202

à 10:30

...

SEMAINES 41,42,43,44 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
YAOURT NATURE SUCRÉ BISCUIT FOURRÉ	PAIN & CONFITURE COMPOTE DE PECHES	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	FRAISE A BOIRE POIRE	PAIN & CAMEMBERT POMME
14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024
GALETTE BRETONNE COMPOTE DE POIRES	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POIRE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT BANANE	PAIN & CARRÉ FRAIS KIWI	FROMAGE BLANC VANILLE COMPOTE POMME ABRICOT HVE
21/10/2024	22/10/2024	23/10/2024	24/10/2024	25/10/2024
PAIN & FONDU CROCLAIT POMME	YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE	PAIN & CONFITURE CLÉMENTINE	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAISE	GAILLARDISE ABRICOT COMPOTE DE POMMES
28/10/2024	29/10/2024	30/10/2024	31/10/2024	01/11/2024
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT POMME	FROMAGE BLANC AUX FRUITS CLÉMENTINE	PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE POMME VANILLE	GAUFRETTE VANILLE COMPOTE POMME FRAMBOISE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POIRE

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.