

Gouter scolaire 2

Edité le 16/10/202

à 11:02

...

SEMAINES 45,46,47,48 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
PAIN & CONFITURE POIRE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE PECHES	VELOUTÉ FRUUX POMME	PAIN & CARRÉ FRAIS FROMAGE BLANC SUCRÉ	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS COMPOTE POMME FRAISE
11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
YAOURT NATURE SUCRÉ CLÉMENTINE	PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	GAUFRETTE CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAMBOISE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POMME	FROMAGE BLANC VANILLE COMPOTE DE POIRES
18/11/2024	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024	22/11/2024
PAIN & EMMENTAL KIWI	YAOURT AROMATISÉ COMPOTE DE POMMES	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	FRAISE A BOIRE POIRE
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024	29/11/2024
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT COMPOTE DE PECHES	YAOURT AROMATISÉ ORANGE	PAIN & CAMEMBERT POMME	FROMAGE BLANC VANILLE BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE POMME FRAMBOISE

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.