

Gouter scolaire 2

Edité le 06/11/2024

à 11:23

...

SEMAINES 49,50,51,52 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/12/2024	03/12/2024	04/12/2024	05/12/2024	06/12/2024
PAIN & FONDU CROCLAIT COMPOTE DE PECHES	FLAN NAPPÉ CLÉMENTINE	MADOLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT FROMAGE BLANC SUCRÉ	GAUFRETTE VANILLE POIRE	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME FRAISE
09/12/2024	10/12/2024	11/12/2024	12/12/2024	13/12/2024
MADELEINE YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC AUX FRUITS GAILLARDISE FRAISE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME FRAMBOISE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER CLÉMENTINE
16/12/2024	17/12/2024	18/12/2024	19/12/2024	20/12/2024
PAIN & CAMEMBERT KIWI	1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & CONFITURE YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC VANILLE CLÉMENTINE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE POMME FRAMBOISE
23/12/2024	24/12/2024	25/12/2024	26/12/2024	27/12/2024
FROMAGE BLANC SUCRÉ POIRE	PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE POMME FRAMBOISE		PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE POMME ABRICOT HVE	GAUFRETTE VANILLE 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.