

Gouter scolaire 2

Edité le 15/01/2025

à 15:09

...

SEMAINES 5,6,7,8 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/01/2025	28/01/2025	29/01/2025	30/01/2025	31/01/2025
PAIN & SAINT PAULIN BANANE	VELOUTÉ FRUUX MADELEINE	PAIN & FRAIDOU CLÉMENTINE	PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE DE POMMES	1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
03/02/2025	04/02/2025	05/02/2025	06/02/2025	07/02/2025
GAILLARDISE ABRICOT YAOURT AROMATISÉ	GAUFRETTE CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAMBOISE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER CLÉMENTINE	PETITS BEURRE COMPOTE POMME VANILLE	PAIN & FONDU CROCLAIT POIRE
10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
PAIN & EMMENTAL BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS GALETTE BRETONNE	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN & CONFITURE CLÉMENTINE	MADELEINE COMPOTE POMME ABRICOT HVE
17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
PAIN & FRAIDOU COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & VACHE QUI RIT POMME	MADELEINE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	GAILLARDISE FRAISE COMPOTE DE POIRES	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER 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.