

Gouter scolaire 2

Edité le 31/03/2025

à 15:23

...

SEMAINES 17,18,19,20 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ	PAIN & CAMEMBERT BANANE	FROMAGE BLANC VANILLE GALETTE BRETONNE	PAIN & PETIT LOUIS POMME	PAIN & CONFITURE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
28/04/2025	29/04/2025	30/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
FRAISE A BOIRE BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	GAUFRETTE CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ	PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE	FLAN NAPPÉ KIWI
05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
PAIN & CONFITURE COMPOTE DE POIRES	FROMAGE BLANC NATURE BANANE	PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE POMME BANANE	PAIN & CANCOILLOTTE POIRE	VELOUTÉ FRUITS POMME
12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
FRAISE A BOIRE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	FROMAGE BLANC SUCRÉ KIWI	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE PECHES	FLAN NAPPÉ POMME	PAIN & FRAIDOU 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.