

Gouter scolaire 2

Edité le 11/01/2022

à 10:10

...

SEMAINES 5,6,7,8 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/01/2022	01/02/2022	02/02/2022	03/02/2022	04/02/2022
VELOUTÉ NATURE COMPOTE DE PECHES	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POMME	GAUFRETTE CHOCOLAT 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN & PETIT LOUIS COMPOTE DE POIRES	FROMAGE BLANC VANILLE COMPOTE POMME FRAISE
07/02/2022	08/02/2022	09/02/2022	10/02/2022	11/02/2022
MADELEINE POIRE	GAUFRETTE VANILLE YAOURT AROMATISÉ	PAIN & CONFITURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER CLÉMENTINE
14/02/2022	15/02/2022	16/02/2022	17/02/2022	18/02/2022
PAIN & EMMENTAL POMME	GAILLARDISE ABRICOT COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & CANCOILLOTTE POIRE	1 PETIT SUISSE NATURE CLÉMENTINE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE POMMES
21/02/2022	22/02/2022	23/02/2022	24/02/2022	25/02/2022
PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	PETITS BEURRE YAOURT AROMATISÉ	BISCUIT FOURRÉ POMME	FROMAGE BLANC SUCRÉ CLÉMENTINE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE POIRES

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.