

# Gouter scolaire 2

Edité le 08/12/2022

à 14:48

...

## SEMAINES 1,2,3,4 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/01/2022	04/01/2022	05/01/2022	06/01/2022	07/01/2022
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
10/01/2022	11/01/2022	12/01/2022	13/01/2022	14/01/2022
MADELEINE YAOURT AROMATISÉ	GAUFRETTE VANILLE POIRE	PAIN & CONFITURE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER CLÉMENTINE
17/01/2022	18/01/2022	19/01/2022	20/01/2022	21/01/2022
PAIN & EMMENTAL POMME	GAILLARDISE ABRICOT COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & CANCOILLOTTE POIRE	1 PETIT SUISSE NATURE CLÉMENTINE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE POMMES
24/01/2022	25/01/2022	26/01/2022	27/01/2022	28/01/2022
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.