

Gouter scolaire 2

Edité le 28/03/2024

à 08:55

...

SEMAINES 17,18,19,20 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
YAOURT NATURE SUCRÉ PAIN & CHOCOLAT A TARTINER	FROMAGE BLANC AUX FRUITS COMPOTE DE PECHES	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT POIRE	PAIN & PETIT LOUIS BANANE
29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
1 PETIT SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FRAISE A BOIRE	FROMAGE BLANC VANILLE POIRE	PAIN & CONFITURE VELOUTÉ FRUUX	YAOURT AROMATISÉ POMME
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024	10/05/2024
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT BANANE	PAIN & CONFITURE COMPOTE DE PECHES	1 PETIT SUISSE SUCRÉ KIWI	GALETTE BRETONNE POMME	PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE
13/05/2024	14/05/2024	15/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	YAOURT AROMATISÉ COMPOTE POMME PRUNEAU	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS KIWI	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FRAISE A BOIRE

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.