

Gouter scolaire 2

Edité le 05/05/2025

à 10:27

...

SEMAINES 21,22,23,24 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
PAIN & SAINT PAULIN BANANE	VELOUTÉ FRUUX MADELEINE	PAIN & FRAIDOU POIRE	PAIN & CARRÉ FRAIS COMPOTE DE POMMES	1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
GAILLARDISE ABRICOT YAOURT AROMATISÉ	PAIN & PETIT LOUIS COMPOTE POMME FRAMBOISE	PETITS BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POMME	PAIN & SAINT PAULIN COMPOTE POMME VANILLE
02/06/2025	03/06/2025	04/06/2025	05/06/2025	06/06/2025
PAIN & EMMENTAL BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS GALETTE BRETONNE	GOUTER CARRÉ CHOCOLAT 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN & CARRÉ FRAIS PECHE	MADELEINE COMPOTE POMME ABRICOT HVE
09/06/2025	10/06/2025	11/06/2025	12/06/2025	13/06/2025
PAIN & FRAIDOU COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & VACHE QUI RIT NECTARINE	MADELEINE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	GAILLARDISE FRAISE VELOUTÉ FRUUX	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER YAOURT AROMATISÉ

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.