

Gouter scolaire 2

Edité le 17/09/202

à 10:20

...

SEMAINES 41,42,43,44 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025
YAOURT NATURE SUCRÉ BISCUIT FOURRÉ	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE DE PECHES	PAIN & PETIT LOUIS CLÉMENTINE	FRAISE A BOIRE MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PAIN & CONFITURE FROMAGE BLANC SUCRÉ
13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE PECHES	PAIN & SAINT PAULIN BANANE	PAIN & CARRÉ FRAIS CLÉMENTINE	GAUFRETTE CHOCOLAT COMPOTE POMME ABRICOT HVE
20/10/2025	21/10/2025	22/10/2025	23/10/2025	24/10/2025
PAIN & FONDU CROCLAIT POMME	GALETTE BRETONNE COMPOTE POMME BANANE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT FROMAGE BLANC VANILLE	PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & CONFITURE CLÉMENTINE
27/10/2025	28/10/2025	29/10/2025	30/10/2025	31/10/2025
PETITS BEURRE COMPOTE DE PECHES	PAIN & FOUETTÉ DE LA MÈRE LOÏK CLÉMENTINE	MADELEINE COMPOTE POMME VANILLE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN & CANCOILLOTTE ORANGE

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.