

Gouter scolaire 2

Edité le 01/10/202

à 10:35

...

SEMAINES 45,46,47,48 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
PAIN & CONFITURE YAOURT AUX FRUITS	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE PECHES	PAIN & FRAIDOU POMME	PAIN & CARRÉ FRAIS FROMAGE BLANC SUCRÉ	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS GAILLARDISE ABRICOT
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
VELOUTÉ FRUIX CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PAIN & SAINT PAULIN POIRE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER YAOURT AROMATISÉ	MADELEINE COMPOTE DE POIRES
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	PAIN & CONFITURE VELOUTÉ FRUIX	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC SUCRÉ	GAUFRETTE VANILLE ORANGE
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE DE PECHES	CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE ORANGE	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC VANILLE	GAUFRETTE VANILLE COMPOTE POMME FRAMBOISE

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.