

Gouter scolaire 2

Edité le 12/11/2025
à 11:05

...

SEMAINES 49,50,51,52 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
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
08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
VELOUTÉ FRUIX CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PAIN & SAINT PAULIN POMME	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER YAOURT AROMATISÉ	MADELEINE COMPOTE DE POIRES
15/12/2025	16/12/2025	17/12/2025	18/12/2025	19/12/2025
PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	PAIN & CONFITURE VELOUTÉ FRUIX	GAUFRETTE VANILLE ORANGE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC SUCRÉ
22/12/2025	23/12/2025	24/12/2025	25/12/2025	26/12/2025
PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE DE PECHES	CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE YAOURT NATURE SUCRÉ	PAIN & CAMEMBERT POIRE		GAUFRETTE CHOCOLAT 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS

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.