

Gouter scolaire 2

Edité le 23/04/2022

à 10:25

...

SEMAINES 21,22,23,24 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
FROMAGE BLANC SUCRÉ BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER VELOUTÉ FRUUX	FRAISE A BOIRE GALETTE BRETONNE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS POIRE	PAIN & CONFITURE 1 PETIT SUISSE NATURE
25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	29/05/2026
PAIN & SAINT PAULIN COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PAIN & CONFITURE POIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ PETITS BEURRE	VELOUTÉ NATURE POMME	FLAN NAPPÉ COMPOTE POMME VANILLE
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
PAIN & CEMBERT COMPOTE POMME FRAMBOISE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS POMME	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER 1 PETIT SUISSE NATURE	VELOUTÉ FRUUX POIRE	YAOURT AROMATISÉ BANANE
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME FRAISE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT NECTARINE	1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE POMME PRUNEAU	PAIN & SAINT PAULIN POIRE	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.