

Gouter scolaire 2

Edité le 02/04/202

à 11:25

...

SEMAINES 17,18,19,20 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026
PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME FRAMBOISE	FLAN NAPPÉ BANANE	FROMAGE BLANC VANILLE GALETTE BRETONNE	PAIN & CONFITURE POIRE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
FRAISE A BOIRE BANANE	PAIN & SAINT PAULIN YAOURT AROMATISÉ	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER BANANE	FROMAGE BLANC SUCRÉ POIRE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAISE
04/05/2026	05/05/2026	06/05/2026	07/05/2026	08/05/2026
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE PECHES	MADELEINE BANANE	FLAN NAPPÉ POMME	FROMAGE BLANC VANILLE POIRE	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE
11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
PAIN & FRAIDOU COMPOTE POMME BANANE	FROMAGE BLANC SUCRÉ KIWI	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME VANILLE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPÉ POMME

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.