

Gouter scolaire 2

Edité le 29/05/2026

à 09:13

...

SEMAINES 25,26,27,28 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
YAOURT AUX FRUITS MADELEINE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER PECHE	VELOUTÉ FRUIX BISCUIT FOURRÉ	PAIN & EMMENTAL ABRICOTS	PAIN & CONFITURE FROMAGE BLANC VANILLE
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
PAIN & CONFITURE VELOUTÉ FRUIX	PAIN & SAINT PAULIN POIRE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS PECHE
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
PAIN & FROMAGE FRAIS DEMI-SEL BANANE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS MINI QUATRE QUARTS	PAIN & CANCOILLOTTE FROMAGE BLANC VANILLE	VELOUTÉ FRUIX POMME	PAIN & CONFITURE FROMAGE BLANC SUCRÉ
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FRAISE A BOIRE	YAOURT NATURE SUCRÉ MADELEINE	PAIN & CONFITURE BANANE	FROMAGE BLANC VANILLE NECTARINE	PAIN & VACHE QUI RIT VELOUTÉ FRUIX

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.