

Gouter scolaire 2

Edité le 10/09/2022

à 11:49

...

SEMAINES 41,42,43,44 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/10/2026	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026	09/10/2026
YAOURT NATURE SUCRÉ BISCUIT FOURRÉ	PAIN & SAINT PAULIN PURÉE POMME BANANE BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS CLÉMENTINE	PAIN & CONFITURE FRAISE A BOIRE	FROMAGE BLANC SUCRÉ POIRE
12/10/2026	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026	16/10/2026
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN & CONFITURE ORANGE	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS CLÉMENTINE	PAIN & VACHE QUI RIT PURÉE FRUITS BIO
19/10/2026	20/10/2026	21/10/2026	22/10/2026	23/10/2026
PAIN & CAMEMBERT POMME	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER PURÉE POMMES FRAISES	PAIN & CONFITURE ORANGE	FLAN NAPPÉ POMME	1 PETIT SUISSE SUCRÉ PURÉE POMME ABRICOT BIO
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026
MINI QUATRE QUARTS PURÉE POMME PECHE BIO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS CLÉMENTINE	PAIN & CANCOILLOTTE PURÉE FRUITS BIO	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POIRE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC VANILLE

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.