

Gouter scolaire 2

Edité le 03/03/202

à 16:13

...

SEMAINES 13,14,15,16 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026
PAIN & CONFITURE YAOURT AUX FRUITS	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE PECHES	PAIN & FRAIDOU POMME	PAIN & FROMAGE FRAIS DEMI-SEL FROMAGE BLANC SUCRÉ	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS GAILLARDISE ABRICOT
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
1 PETIT SUISSE SUCRÉ CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PAIN & SAINT PAULIN POIRE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER YAOURT AROMATISÉ	MADELEINE COMPOTE POMME FRAISE
06/04/2026	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026
PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	PAIN & CONFITURE VELOUTÉ FRUIX	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC SUCRÉ	GAUFRETTE VANILLE ORANGE
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026
PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE DE PECHES	CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE ORANGE	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC VANILLE	GAUFRETTE VANILLE COMPOTE POMME FRAMBOISE

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.