

Gouter scolaire 2

Edité le 26/06/202
à 10:57

...

SEMAINES 29,30,31,32 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026
PAIN & CHOCOLAT A TARTINER BANANE	VELOUTÉ FRUUX MADELEINE	PAIN & EMMENTAL ABRICOTS	PAIN & CONFITURE NECTARINE	1 PETIT SUISSE SUCRÉ MINI QUATRE QUARTS
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026
PAIN & CANCOILLOTTE PURÉE POMME POIRE BIO	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER NECTARINE	FROMAGE BLANC SUCRÉ PETITS BEURRE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME VANILLE
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026
PAIN & CONFITURE BANANE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS MINI QUATRE QUARTS	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	PAIN & VACHE QUI RIT ABRICOTS	FROMAGE BLANC VANILLE PECHE
03/08/2026	04/08/2026	05/08/2026	06/08/2026	07/08/2026
PETITS BEURRE COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & SAINT PAULIN NECTARINE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC VANILLE	VELOUTÉ FRUUX KIWI	PAIN & CONFITURE 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.