

Gouter scolaire 2

Edité le 29/01/2022
à 11:29

...

SEMAINES 9,10,11,12 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
PAIN & CONFITURE YAOURT AUX FRUITS	PAIN & FRAIDOU ORANGE	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE PECHES	PAIN & CARRÉ FRAIS COMPOTE POMME VANILLE	1 PETIT SUISSE AUX FRUITS GAILLARDISE ABRICOT
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE POIRE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PAIN & SAINT PAULIN VELOUTÉ FRUIX	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE DE POIRES	MADELEINE FROMAGE BLANC VANILLE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
PAIN & EMMENTAL ORANGE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT FROMAGE BLANC SUCRÉ	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POIRE	GAUFRETTE VANILLE YAOURT AROMATISÉ
16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE DE PECHES	CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE ORANGE	PAIN & CAMEMBERT VELOUTÉ FRUIX	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.