

Gouter scolaire 2

Édité le 14/01/2022

à 16:44

...

SEMAINES 5,6,7,8 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026
FLAN NAPPÉ POMME	PAIN & CONFITURE VELOUTÉ FRUIX	FROMAGE BLANC AUX FRUITS PAIN & CHOCOLAT A TARTINER	BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT CLÉMENTINE	PAIN & EMMENTAL 1 PETIT SUISSE NATURE
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
PAIN & FOUETTÉ DE LA MÈRE LOÏK YAOURT AROMATISÉ	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ FRUIX COMPOTE POMME VANILLE	PAIN & CONFITURE CLÉMENTINE	FLAN NAPPÉ POIRE
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT PAIN & CHOCOLAT A TARTINER	FROMAGE BLANC VANILLE BISCUIT FOURRÉ	PAIN & CAMEMBERT POIRE	VELOUTÉ FRUIX CLÉMENTINE	PAIN & CONFITURE COMPOTE POMME ABRICOT HVE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
PETITS BEURRE COMPOTE POMME FRAISE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POMME	PAIN & CONFITURE CLÉMENTINE	FLAN NAPPÉ COMPOTE DE POIRES	PAIN & VACHE QUI RIT BANANE

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.