

Gouter scolaire 2

Edité le 10/07/202

à 11:06

...

SEMAINES 33,34,35,36 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/08/2025	12/08/2025	13/08/2025	14/08/2025	15/08/2025
MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT YAOURT AROMATISÉ	VELOUTÉ FRUUX GALETTE BRETONNE	PAIN & PETIT LOUIS COMPOTE DE PECHES	PAIN & CARRÉ FRAIS POMME	PAIN & CONFITURE 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS
18/08/2025	19/08/2025	20/08/2025	21/08/2025	22/08/2025
PAIN & EMMENTAL BANANE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER YAOURT AROMATISÉ	PAIN & CAMEMBERT COMPOTE POMME BANANE	MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAMBOISE	PAIN & FOUETTÉ DE LA MÈRE LOÏK KIWI
25/08/2025	26/08/2025	27/08/2025	28/08/2025	29/08/2025
GAUFRETTE VANILLE YAOURT AROMATISÉ	PAIN & CONFITURE FRAISE A BOIRE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER 1 PETIT SUISSE AUX FRUITS	MADELEINE COMPOTE POMME FRAMBOISE	PAIN & SAINT PAULIN POMME
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025
PAIN & CARRÉ FRAIS KIWI	FROMAGE BLANC SUCRÉ MADÉLON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE COMPOTE DE PECHES	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POMME	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.