

Gouter scolaire 2

Édité le 03/12/2025

à 15:05

...

SEMAINES 1,2,3,4 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/12/2025	30/12/2025	31/12/2025	01/01/2026	02/01/2026
PAIN & CONFITURE YAOURT AUX FRUITS	BISCUIT FOURRÉ COMPOTE DE PECHES	PAIN & FRAIDOU POMME		1 PETIT SUISSE AUX FRUITS GAILLARDISE ABRICOT
05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026
VELOUTÉ FRUIX CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE	PAIN & CANCOILLOTTE COMPOTE POMME ABRICOT HVE	PAIN & SAINT PAULIN POIRE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER POMME	MADELEINE COMPOTE DE POIRES
12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026
PAIN & EMMENTAL COMPOTE POMME BANANE	MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	PAIN & CONFITURE VELOUTÉ FRUIX	GAUFRETTE VANILLE ORANGE	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC SUCRÉ
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026
PAIN & VACHE QUI RIT COMPOTE DE PECHES	CAKE ROCHER A LA FRAMBOISE ORANGE	PAIN & CAMEMBERT POMME	PAIN & CHOCOLAT A TARTINER FROMAGE BLANC VANILLE	GAUFRETTE CHOCOLAT 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.