



Gouter scolaire 2

Semaines 15 à 18



LUNDI

06/04/2026

PAIN & EMMENTAL
COMPOTE POMME BANANE

13/04/2026

PAIN & VACHE QUI RIT
COMPOTE DE PECHES

20/04/2026

PAIN & EMMENTAL
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

27/04/2026

FRAISE A BOIRE
BANANE

MARDI

07/04/2026

MADELON AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT
COMPOTE DE POMMES

14/04/2026

CAKE ROCHER A LA
FRAMBOISE
ORANGE

21/04/2026

FLAN NAPPÉ
BANANE

28/04/2026

PAIN & SAINT PAULIN
YAOURT AROMATISÉ

MERCR

08/04/2026

PAIN & CONFITURE
VELOUTÉ FRUUX

15/04/2026

PAIN & CAMEMBERT
COMPOTE POMME ABRICOT
HVE

22/04/2026

FROMAGE BLANC VANILLE
GALETTE BRETONNE

29/04/2026

PAIN & CHOCOLAT A
TARTINER
BANANE

JEUDI

09/04/2026

PAIN & CHOCOLAT A
TARTINER
FROMAGE BLANC SUCRÉ

16/04/2026

PAIN & CHOCOLAT A
TARTINER
FROMAGE BLANC VANILLE

23/04/2026

PAIN & CONFITURE
POIRE

30/04/2026

FROMAGE BLANC SUCRÉ
POIRE

VENDR

10/04/2026

GAUFRETTE VANILLE
ORANGE

17/04/2026

GAUFRETTE VANILLE
COMPOTE POMME
FRAMBOISE

24/04/2026

PAIN & CHOCOLAT A
TARTINER
1 PETIT SUISSE AUX FRUITS

01/05/2026

BRIQUETTE LAIT CHOCOLAT
COMPOTE POMME FRAISE

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 œuf, sans poisson & crustacés (traces néanmoins possibles). Le menu pique-nique ne couvre pas les intolérances alimentaires.