

...

SEMAINES 29,30,31,32 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/07/2021	20/07/2021	21/07/2021	22/07/2021	23/07/2021
FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	VELOUTÉ NATURE GALETTE BRETONNE	1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE POMME BANANE	YAOURT NATURE GAUFRETTE CHOCOLAT	VELOUTÉ NATURE MADELEINE
26/07/2021	27/07/2021	28/07/2021	29/07/2021	30/07/2021
FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE POMME POIRE	YAOURT NATURE COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE BLANC NATURE MADELON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	1 PETIT SUISSE NATURE PETITS BEURRE	VELOUTÉ NATURE GAUFRETTE VANILLE
02/08/2021	03/08/2021	04/08/2021	05/08/2021	06/08/2021
1 PETIT SUISSE NATURE GALETTE BRETONNE	VELOUTÉ NATURE COMPOTE POMME FRAMBOISE	FROMAGE BLANC NATURE BISCUIT FOURRÉ	1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE DE POIRES	YAOURT NATURE MADELEINE
09/08/2021	10/08/2021	11/08/2021	12/08/2021	13/08/2021
YAOURT NATURE GAUFRETTE CHOCOLAT	VELOUTÉ NATURE COMPOTE DE POIRES	YAOURT NATURE GALETTE BRETONNE	1 PETIT SUISSE NATURE COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC NATURE PETITS BEURRE

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.