



DILLUNS 05 DE FEBRER DEL 2024

Coleslaw
***Hoki a la bretona**
Bolets, patates i mongeta tendra a la paella
Crema de xocolata




DIMARTS 06 DE FEBRER DEL 2024


Sardina amb llimona
Salsitxa a la planxa
Fesolins i carotes tendres
Vache Qui Rit o Cantafrais
Clementina biològica 

DIMECRES 07 DE FEBRER DEL 2024

Amanida de pasta Sombrero
Indiot rostit Label Rouge  amb suc
Flam de porros
Bonbel
Petitsuí ensucrats
Plumetis de vainilla


DIJOUS 08 DE FEBRER DEL 2024

Truita de patata
Puré de carabassa biològica  amb crema
Emmental biològic 
Plàtan de regió ultraperifèrica 



DIVENDRES 09 DE FEBRER DEL 2024





ORIGEN

MENÚ TEMÀTIC: Bou biològic local
Endívies, daus de mozzarella i nous
Fricassé de *bou biològic local 
Patates Noisettes Easy
logurt ensucrat


***Hoki:** *Macruronus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)

***Bou biològic:** Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània



DILLUNS 26 DE FEBRER DEL 2024

Duo de cols
*Saltat d'indiot Label Rouge   amb
olives
Blat daurat biològic 
logurt d'albercoc local 

DIMARTS 27 DE FEBRER DEL 2024

Pizza de formatge
Espatlla de bou amb salsa forestal
Verdures a la paella
Cantafrais
Poma d'alt valor mediambiental local 






DIMECRES 28 DE FEBRER DEL 2024

Amanida verda local 
Filets de pollastre amb suc
Llaços biològics 
Tartare d'all i fines herbes
**Préssec en almívar amb salsa de fruites
vermelles**

DIJOUS 29 DE FEBRER DEL 2024


Endívies amb nous
Formatge arrebossat
Puré de pèsols Saint Germain amb crema
Cremós de xocolata

DIVENDRES 01 DE MARÇ DEL 2024

Amanida de blat biològic , blat d'indi i
olives
Peix arrebossat amb llimona
Samfaina a la paella
Gouda biològic  
Pera biològica  

ORIGEN

*Indiot: Nascut, criat, sacrificat i transformat a França



Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment

(disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: www.udsis.fr