



QUÈ MENGEM  
AQUESTA SETMANA?

MENÚS

col.legis  
collèges

## DILLUNS 05 DE FEBRER DEL 2024

Llonganissa local  i cogombret

o xoriço local  i cogombret

\*Hoki a la bretona

o \*saltat d'indiot Label Rouge   amb cebetes  
Bolets, patates i mongeta tendra a la paella

o polenta

Samos

o mimolette

Puré de poma i pera biològic 

o puré de poma biològic 

## DIMARTS 06 DE FEBRER DEL 2024

Aranja biològica  

o carrota biològica ratllada  

Salsitxa a la planxa

o \*peix carboner a la bordelesa

Fesolins i carotes tendres

o mongeta plana amb all i julivert

logurt de fruita

o formatge fresc ensucrat

Pera en almívar amb salsa de xocolata

o préssec en almívar amb salsa de fruites gross

## DIJOUS 08 DE FEBRER DEL 2024

Tabule biològic 

Truita de patata

Puré de carabassa

biològica  amb crema

Emmental biològic  

Pera biològica 


Api amb salsa  
rémoulade

Blanqueta de mongeta  
seca i pèsols biològics



Arròs crioll biològic 

Gouda biològic  

Clementina biològica 




## DIVENDRES 09 DE FEBRER DEL 2024

**MENÚ TEMÀTIC: Bou biològic local**

Amanida verda

o alvocat amb engrunes de tonyina

Fricassé de \*bou biològic local

o rostit de vedella biològic  amb salsa de  
mostassa i estragó

Patates Noisettes Easy

o carabassó biològic amb all i julivert 

Crema de xocolata

o crema de vainilla

## ORIGEN

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

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

\*Peix carboner: *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

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



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](http://www.udsis.fr)

**DILLUNS 26 DE FEBRER DEL 2024**

**ANY NOU XINÈS**

Aranja biològica 

o carrota biològica ratllada  , col llombarda i  
 vinagreta asiàtica

\*Saltat de porc local  amb salsa agredolça  
 o \*bacallà amb salsa de llimona

Arròs crioll biològic 

o paellada asiàtica

logurt de fruita

o formatge fresc ensucrat

Còctel de fruita

o macedònia de fruita amb sabors asiàtics

**DIMARTS 27 DE FEBRER DEL 2024**


Amanida de cigrons a la catalana  
 o amanida de cor de palmera, blat d'indi, olives i  
 daus d'emmental

Espatlla de bou amb salsa forestal  
 o filets de pollastre amb suc

Verdures a la paella

o blat daurat biològic 

Edam biològic 

o gouda biològic 

Plàtan de regió ultraperifèrica 

o kiwi d'alt valor mediambiental local 

**DIJOUS 29 DE FEBRER DEL 2024**



Alvocat

Formatge arrebossat  
 Puré de pèsols Saint  
 Germain amb crema

Cantal DOP 

Puré de poma i préssec

biològic 

Amanida verda local 

Truita a la francesa

biològica 

Bròquil biològic amb all i

julivert 

Santnectari DOP 

Puré de poma i albercoc

biològic 


**DIVENDRES 1 DE MARÇ DEL 2024**

Amanida de lleties biològiques   
 o pastís de verdures

Peix a la meunière

o \*xai local  amb salsa d'all  
 Samfaina a la paella

o cereals gormands biològics 

logurt de cirera local 

o iogurt ensucrat local 

**ORIGEN**

\*Porc: Pyrénéus Excellence, França, Occitània

\*Bacallà: *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

\*Xai: \*Anyell de Pays, França, Occitània



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](http://www.udsis.fr)