








QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

**MENÚS**  
**Col·legis**

DILLUNS 01 D'ABRIL DEL 2024



DILLUNS DE PASQUA




DIMARTS 02 D'ABRIL DEL 2024

Coleslaw o aranja biològica   
 \*Vedella biològic  Marengo  
 o \*cuixa de pollastre a la planxa   
 Sèmola biològica   
 o carbassó biològic  a la provençal  
 Vache Qui Rit o Cantafrais  
 Kiwi biològic   
 o poma biològica 

DIJOUS 04 D'ABRIL DEL 2024







**PASQUA**  
Amanida verda  
Lasanya amb verdures  
cuites, mozzarella i  
alfàbrega biològica   
logurt de maduixa local  
  
Ous de Pasqua de  
xocolata

**PASQUA**  
Endívies amb nous  
\*Bacallà amb salsa  
holandesa  
Mongeta tendra  
biològica amb all i  
julivert  i macarrons  
biològics   
logurt de vainilla local  
  
Ous de Pasqua de  
xocolata



DIVENDRES 05 D'ABRIL DEL 2024

Pizza de formatge  
o pastís de verdures  
Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona  
o xai rostit Label Rouge  amb cebetes  
Pèsols biològic , carotes i escalunyes  
o puré de patata  
Camembert  
o Port-salut  
Puré de poma i pera biològic   
o puré de poma i préssec biològic 

ORIGEN

\***Vedella biològic:** Vedella biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)  
 \***Pollastre:** Nascut, criat, sacrificat i transformat a França  
 \***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)







QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

**MENÚS**  
**Col·legis**

### DILLUNS 22 D'ABRIL DEL 2024

Crosta de paté d'aviram i cogombret  
o llonganissa ampla i cogombret  
\*Espatlla de bou amb salsa bruna  
o \*escalopa d'indiot Label Rouge  amb salsa  
basca  
Coliflor i bròquil biològic  gratinats  
o cereals gormands biològics   
Samos o Rondelé natural  
Plàtan de regió ultraperifèrica  o pera

### DIMARTS 23 D'ABRIL DEL 2024

Col blanca, col llombarda i daus de pera  
o amanida de llenties biològiques   
\*Lluç amb salsa de llimona  
o filets de pollastre amb suc  
Pistons biològics  amb formatge ratllat  
o samfaina a la paella  
Emmental biològic  o edam biològic   
Puré de poma biològic   
o puré de poma i albercoc biològic 

### DIJOUS 25 D'ABRIL DEL 2024





Amanida verda local  i  
ou dur biològic   
Blanqueta de mongeta  
seca i pèsols biològics  
  
Arròs crioll biològic   
logurt de fruites  
vermelles local 

Alvocat  
Formatge arrebossat  
Verdures a la paella amb  
bolets  
logurt d'albercoc local  


### DIVENDRES 26 D'ABRIL DEL 2024

#### MENÚ TEMÀTIC: CACAU

Carrotes biològiques ratllades , juliana de  
remolatxa  
o raves amb mantega  
\*Saltat de porc local  amb cacau  
o \*peix carboner a la bretona  
Patates fregides extragrans  
o verdures a la paella  
Cantafrais o St Môret  
Pastís-flam o cremós de xocolata

### ORIGEN

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

\*Lluç: *Merluccius productus*, pescat amb teranyina, Pacífic nord-est (FAO 67) / *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)

\*Porc: Pyrénéus Excellence, França, Occitània

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

\* aviram: Unió Europea

\*Llonganissa: Porc Unió Europea

\*Espatlla de bou: Bou Unió Europea

\*pollastre: Unió Europea







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 29 D'ABRIL DEL 2024

Amanida verda local   
o endívies amb nous  
\*Bacallà amb salsa bonne-femme  
o vedella biològica  rostida amb salsa forestal  
Puré de patata i carrota  
o patata laminada amb all i julivert  
Iogurt de préssec local   
o iogurt de cirera local 


## DIMARTS 30 D'ABRIL DEL 2024

Sardina amb llimona  
o xoriço  
Carn bovina francesa  a la bolonyesa  
o \*hoki estil indi  
Espirals biològiques   
o duo de carabassons amb all i julivert  
Emmental ratllat o Vache Qui Rit  
Plàtan biològic    
o clementina biològica  




## DIJOUS 02 DE MAIG DEL 2024



Aranja biològica    
Mandonguilles de  
lilenties i fajol amb  
salsa búlgara  
Paellada camperola  
Mini Cabrette  
Préssec en almívar  
amb salsa de fruites  
vermelles

Carrotes biològiques  
ratllades    
Crep de blat amb  
tomata i mozzarella  
Puré de pèsols Saint  
Germain amb crema  
Six de Savoie  
Pera en almívar amb  
salsa de xocolata

## DIVENDRES 03 DE MAIG DEL 2024

Amanida de cor de palmera, blat d'indi, olives i  
daus de mimolette  
o amanida de mongeta tendra amb tonyina i  
daus d'emmental  
\*Xai local  amb suc  
o \*cuixa d'ànec  amb mel i olives  
Sèmola biològica   
o coliflor gratinada  
Puré de poma i codony  
o puré de poma i plàtan

## ORIGEN

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

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

\*Xai: Anyell de Pays, França, Occitània

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

\*Vedella: Unió Europea

\*Bolonyesa: Bou Unió Europea



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)