



DILLUNS 01 D'ABRIL DEL 2024

DILLUNS DE PASQUA

DIMARTS 02 D'ABRIL DEL 2024

Coleslaw

*Vedella biològic  MarengoSèmola biològica 

Vache Qui Rit

Kiwi HVE 

DIMECRES 03 D'ABRIL DEL 2024

Llonganissa ampla



*Saltat d'indiots Label Rouge  
amb olivesBlat daurat biològic 

Babybel

Taronja

DIJOUS 04 D'ABRIL DEL 2024

PASQUA

Amanida verda amb daus de mozzarella
Lasanya amb verdures cuites, mozzarella i
alfàbrega biològica 
o Lasanya amb verdures
iogurt de maduixa local 
Ous de Pasqua de xocolata

DIVENDRES 05 D'ABRIL DEL 2023

Pizza de formatge

Peix arrebossat amb una rodanxa
de llimonaPèsols biològic , carotes i escalunyesSantnectari DOP  Plàtan biològic  

ORIGEN

*Vedella biològic: Vedella biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
Llonganissa ampla: Porc, França Occitània
*Indiots: 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



UDSIS



restauration
collective











QUÈ MENGEM
AQUESTA
SETMANA?

MENÚS

DILLUNS 22 D'ABRIL DEL 2024

DIMARTS 23 D'ABRIL DEL 2024








Crosta de paté d'aviram i cogombrets o
llonganissa ampla i cogombrets
Espatlla de bou amb salsa bruna
Coliflor i bròquil biològic  gratinats
Samos o Rondelé natural
Plàtan de regió ultraperifèrica  o pera

*Lluç amb salsa basca 
Pistons biològics i samfaina biològica 
amb formatge ratllat
Emmental biològic   o edam biològic  
Kiwi biològic local   o poma biològica
local  

DIMECRES 24 D'ABRIL DEL 2024

DIJOUS 25 D'ABRIL DEL 2024

Endívies amb nous
Frikandel de bou amb quètxup
Puré de patata
Kiri
Còctel de fruita

Ou dur biològic  i amanida verda local 
o ou dur biològic  i alvocat
Blanqueta de mongeta seca i pèsols
biològics 
Arròs crioll biològic 
iogurt de fruites vermelles local  o iogurt
d'albercoc local 

DIVENDRES 26 D'ABRIL DEL 2024

ORIGEN

MENÚ TEMÀTIC: CACAU

Carrotes biològiques ratllades  ,
juliana de remolatxa
*Saltat de porc local   amb cacau
Patates fregides extragrans
Cantafrais o St Môret
Pastís-flam fresc o cremós de xocolata

*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes
Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

*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



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





UDSIS

restauration
collective





QUÈ MENGEM
AQUESTA
SETMANA?

MENÚS

DILLUNS 29 D'ABRIL DEL 2024







Amanida verda local  o raves amb mantega
*Bacallà amb salsa bonne-femme
Puré de patata i carrota
iogurt de préssec local  o iogurt de cirera local 

DIMARTS 30 D'ABRIL DEL 2024

Sardina amb llimona o xoriço 
Raviolis de carn bovina francesa 
Mini Cabrette o Six de Savoie
Plàtan biològic  o clementina biològica 

DIMECRES 1 DE MAIG DEL 2024

DIJOUS 02 DE MAIG DEL 2024

Aranja biològica  o carottes biològiques 
ratllades 
Mandonguilles de llenties i fajol am' búlgara 
Paellada camperola
Edam biològic  o emmental biològic 
Pinya en almívar amb salsa de fruites vermelles o pera en almívar amb salsa de xocolata

DIVENDRES 03 DE MAIG DEL 2024

ORIGEN

*Xai local  amb salsa
Sèmola biològica 
Cantal DOP  o Tomme Noire IGP 
Poma biològica local  o kiwi biològic local 

*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