











QUÈ MENGEM
AQUESTA
SETMANA?

Col·legis
MENÚS




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 carabassó biològic  a la provençal
 Vache Qui Rit o Cantafrais
 Kiwi biològic local  
 o poma biològica local  





DIJOUS 04 D'ABRIL DEL 2024

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

 Ous de Pasqua de
 xocolata

PASQUA
 Endíviies 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**







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
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







QUÈ MENGEM
AQUESTA
SETMANA?

MENÚS
Col·legis

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: *Macruronus 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