




DILLUNS 06 DE MAIG DEL 2024

Pastís de formatge o enrotllat de formatge

*Peix carboner amb salsa dugléré

o *bou biològic  Stroganoff


Pèsols, carrota i escalunya biològics 
o mongetes seques amb suc


Cantal DOP  o Tomme Noire IGP 

Kiwi d'alt valor mediambiental  o taronja

biològica 

DIMARTS 07 DE MAIG DEL 2024

Tomata d'alt valor mediambiental local 
amb daus de mozzarella
o cogombre amb daus de formatge d'ovella

Truita a la francesa biològica  o *lluç estil
Madras

Puré de moniatos amb crema de llet

o mongeta tendra biològica amb all i juliver 

Crema de vainilla
o crema de xocolata

DIJOUS 09 DE MAIG DEL 2024

ASCENSIÓ

DIVENDRES 10 DE MAIG DEL 2024

PONT

ORIGEN

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

*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)



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?

Col·legis
MENÚS

DILLUNS 13 DE MAIG DEL 2024

***Pernil dolç o *pernil salat ETG** (especialitat tradicional

garantida) 

Brandada de bacallà amb crostonets
o *Parmentier d'ànec
Rondelé natural o Chavroux

Poma biològica local   o taronja

biològica  



DIMARTS 14 DE MAIG DEL 2024


Raves amb mantega o col blanca amb col
llombarda

*Salmó amb alfàbrega
o *espatlla de bou amb cebetes
Arròs aromatitzat o **carrotes biològiques**


estofades 

Formatge fresc amb fruita o formatge fresc
ensucrat

DIJOUS 16 DE MAIG DEL 2024

Blat d'indi biològic  i
olives

Truita de patata
Duo de carabassons
gratinat


Emmental biològic 
Puré de poma i pera

biològic 

**Api amb salsa
rémoulade**

Yassa vegetarià
(carabassó, carota i cigrons)
Cereals gormands

biològics 

Edam biològic 
Puré de poma i

préssec biològic 

DIVENDRES 17 DE MAIG DEL 2024

Menú temàtic: estragó local 

Amanida verda local  amb crostonets o
endívies, nous i daus de pera

***Rostit de vedella biològic**  amb salsa
bearnesa i estragó local  o *lluç amb salsa
d'agrella

Puré de bròquil o patates fregides o patates
fregides extragrans

logurt de maduixa local 
o iogurt de vanilla local 

ORIGEN

***Pernil dolç:** Carn de porc de la Unió Europea

***Pernil salat ETG:** Carn de porc de la Unió Europea

***Parmentier d'ànec:** Aviram de la Unió Europea

***Salmó:** *Salmo salar*

***Espatlla de bou:** Carn bovina de la Unió Europea

***Rostit de vedella biològic:** Vedella de la Unió Europea

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



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 20 DE MAIG DEL 2024

SEGONA PASQUA

DIMARTS 21 DE MAIG DEL 2024

Tomata d'alt valor mediambiental local 
o coleslaw

*Bou biològic  a la borgonyesa o *cuixa de
pollastre a la planxa 

Sèmola biològica  o pèsols amb suc
logurt ensucrat o iogurt de fruita





DIJOUS 23 DE MAIG DEL 2024

DIVENDRES 24 DE MAIG DEL 2024

Amanida d'arròs

biològic,  blat d'indi,
olives i daus de
mimolette
Cruixent de blat amb
salsa d'escalunya i
cibulet
Paellada camperola
Plàtan de regió
ultraperifèrica 

Tabule biològic 
Peix arrebossat amb
una rodanxa de
lilmona
Macarrons biològics
 amb tomata
Emmental ratllat
Pera

Pizza de formatge o enrotllat de formatge
*Hoki amb salsa holandesa

o *rostit de vedella biològic  amb suc

Mongeta tendra biològica amb all i julivert 

o blat daurat biològic 


Santnectari DOP 
o Fourme d'Ambert DOP 

Puré de poma i albercoc biològic 

o puré de poma biològic 

ORIGEN

- ***Bou biològic:** Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
- ***Pollastre:** Nascut, criat, sacrificat i transformat a França
- ***Hoki:** *Macrurus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)
- ***Rostit de vedella biològic:** Vedella de la 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 27 DE MAIG DEL 2024

Amanida de **blat biològic**  amb tonyina
o amanida de cor de palmera, blat d'indi i olives


Estofat de *xai local 
o *bacallà a l'americana
Patates i samfaina a la paella

o **cereals gormands biològics** 
Crema de vainilla
o crema de xocolata

DIMARTS 28 DE MAIG DEL 2024



Tomata d'alt valor mediambiental local 

o **cogombre biològic local** 
*Boles de picolat
o *filets de pollastre estil alsacià

Espirals biològiques  o coliflor amb all i
julivert
Emmental ratllat o camembert
Puré de poma i codony
o puré de poma i plàtan

DIJOUS 30 DE MAIG DEL 2024



Ou dur biològic  i
amanida verda local 
Dal de lleties





biològiques  i pèsols
Arròs aromatitzat

Edam biològic 
Éclair de xocolata

Carrotes biològiques

ratllades 
Crep de blat amb
tomata i mozzarella
Flam de verduretes
Comté DOP 
Pastís de poma

DIVENDRES 31 DE MAIG DEL 2024

*Paté o sardina amb llimona
Peix a la meunière
o *ànec saltat  estil de la Turena
Paellada rústica
o patates rossejades
Six de Savoie o Mini Cabrette
Maduixes locals , plàtan de regió
ultraperifèrica  i nata
o **poma biològica local** 

ORIGEN

*Xai local: Anyell de Pays, França, Occitània

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

*Boles de picolat: Mandonguilla de bou de la Unió Europea

*Filet de pollastre: Aviram de la Unió Europea

*Paté: Carn de porc

*Ànec: 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