



QUÈ MENGEM
AQUESTA
SETMANA?

MENÚS
escoles



DILLUNS 06 DE MAIG DEL 2024

DIMARTS 07 DE MAIG DEL 2024

Pastís de formatge
*Peix carboner amb salsa dugléré
Pèsols, carrota i escalunya biològics
Camembert
Kiwi d'alt valor mediambiental



Amanida verda local  amb nous
Trita a la francesa biològica 
Puré de moniatos amb crema de llet
Emmental ratllat
Crema de vainilla

DIMECRES 08 DE MAIG DEL 2024

DIJOUS 09 DE MAIG DEL 2024

VICTÒRIA DEL 1945

ASCENSIÓ

DIVENDRES 10 DE MAIG DEL 2024

ORIGEN

PONT

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



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
scolaire

GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS

QUÈ MENGEM
AQUESTA
SETMANA?

MENÚS
escoles

DILLUNS 13 DE MAIG DEL 2024


*Pernil dolç
Brandada de bacallà amb crostonets
Rondelé natural

Poma biològica local   

DIMARTS 14 DE MAIG DEL 2024




Raves amb mantega
*Salmó amb alfàbrega
Arròs aromatitzat
Formatge fresc de fruita

DIMECRES 15 DE MAIG DEL 2024

Pizza de formatge
*Escalopa d'indiot  amb salsa normanda
Verdures a la paella
Vache Qui Rit
Mousse de xocolata






DIJOUS 16 DE MAIG DEL 2024



Truita de patata
Duo de carabassons gratinat
Emmental biològic  
Plàtan de regió ultraperifèrica 

DIVENDRES 17 DE MAIG DEL 2024

ORIGEN

Menú temàtic: estragó local 
Amanida verda local  amb crostonets
*Rostit de vedella biològic  amb salsa
bearnesa i estragó local 
Puré de bròquil
logurt de maduixa local 

*Pernil dolç: Carn de porc de la Unió Europea
*Pernil salat ETG: Carn de porc de la Unió Europea
*Salmó: *Salmo salar*
*Escalopa d'indiot: Nascut, criat, sacrificat i transformat a França
*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
escoles

DILLUNS 20 DE MAIG DEL 2024

SEGONA PASQUA

DIMARTS 21 DE MAIG DEL 2024

Tomata d'alt valor mediambiental 

*Bou biològic   a la borgonyona

Sèmola biològica 

Formatge fresc ensucrat

DIMECRES 22 DE MAIG DEL 2024

*Xoriço

*Cuixa de pollastre a la planxa 

Carabassó biològic  a la provençal

Rondelé natural


Cremós de xocolata

DIJOURS 23 DE MAIG DEL 2024

Amanida d' arròs biològic , blat d'indi i olives
Cruixent de blat amb salsa d'escalunya i cibulet

Paellada camperola

Tomme Noire IGP  

Kiwi d'alt valor mediambiental 

DIVENDRES 24 DE MAIG DEL 2024

Pizza de formatge

*Hoki amb salsa holandesa

Mongeta tendra biològica  amb all i julivert 

Santnectari DOP  

Plàtan de regió ultraperifèrica 

ORIGEN

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

*Xoriço: Carn de porc de la Unió Europea

*Cuixa de pollastre: Nascut, criat, sacrificat i transformat a França

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



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




DILLUNS 27 DE MAIG DEL 2024

*Xoriço local  amb cogombrets
 Estofat de *xai local 
 Patates i samfaina a la paella
 Six de Savoie
 Poma biològica local   

DIMARTS 28 DE MAIG DEL 2024



Tomata d'alt valor mediambiental local  
 *Carn a la bolonyesa
 Espirals biològiques 
 Emmental ratllat
 Puré de poma i préssec biològic 

DIMECRES 29 DE MAIG DEL 2024

Amanida de pistons biològics  amb tonyina
 *Lluç amb salsa de marisc
 Duo de carotes i bolets
 Petitsuí ensucrat
 Plumetis de vainilla

DIJOUS 30 DE MAIG DEL 2024



Ou dur biològic  i alvocat
 Dal de llenties biològiques  i pèsols
 Arròs aromatitzat
 Bonbel
 Éclair de xocolata

DIVENDRES 31 DE MAIG DEL 2024

Peix a la meunière
 Paellada rústica
 Edam biològic   Comté DOP  
 Maduixes locals , plàtan de regió
 ultraperifèrica  i nata

ORIGEN

*Xoriço local: Carn de porc Pyrénéus, França, Occitània
 *Llonganissa ampla local: Carn de porc Pyrénéus, França, Occitània
 *Xai local: Anyell de Pays, França, Occitània
 *Carn a la bolonyesa: Carn picada de bou de la Unió Europea
 *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