



# UDSIS

restauration  
scolaire

GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS

17/5/2024

QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

MENÚS  
Col·legis

DILLUNS 03 DE JUNY DEL 2024

Cogombre biològic local  

o meló tipus charentais biològic  

Cassoleta del mar (\*cubs de peix carboner)

o \*espatlla de bou amb salsa forestal

Puré de patata i carrota

i/o macarrons biològics  amb emmental ratllat

logurt de cirera local 

o iogurt de llimona local 

DIMARTS 04 DE JUNY DEL 2024

Tires de remolatxa i engrunes de surimi

o blat d'indi biològic  amb olives

\*Salsitxa a la planxa 

o \*hoki estil Madràs

Mongetes seques amb suc

i/o paellada de primavera

Fourme d'Ambert DOP  

o santnectari DOP  

Cireres locals  o nectarina biològica 

DIJOUS 06 DE JUNY DEL 2024



Raves amb mantega  
Formatge arrebossat

Carabassó biològic  a  
la provençal

Petitsuïssos amb fruites

Amanida verda  
Xili sense carn  
Arròs aromatitzat  
Petitsuïssos ensucrats

DIVENDRES 07 DE JUNY DEL 2024

Menú temàtic:

Patates noves locals 


Tomata biològica local   amb daus de  
mozzarella

o síndria biològica   i daus de formatge d'ovella

\*Vedella biològica   a la provençal

o \*ales de pollastre a la barbacoa

Patates noves locals  amb mantega i all i julivert

i/o gratinat de bròquil biològic   
Liégeois de xocolata o Liégeois de vainilla

ORIGEN

\*Cubs de filet de peix carboner: *Theragra chalcogramma*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic Nord (FAO 61–FAO 67)

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

\*Salsitxa a la planxa: Occitània, França

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

\*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

\*Ales de pollastre a la barbacoa: 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)



17/5/2024

# UDSIS

restauration  
scolaire

GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS

QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

MENÚS  
Col·legis

DILLUNS 10 DE JUNY DEL 2024

Pastís de formatge biològic o pastís de verdures  
\*Porc Label Rouge rostit amb salsa xarcutera  
o \*lluç amb escalunya  
Mongeta tendra biològica amb all i julivert   
i/o llaços biològics amb emmental ratllat  
iogurt de fruita o iogurt ensucrat

DIMARTS 11 DE JUNY DEL 2024

Api amb salsa rémoulade o amanida de pasta  
Sombrero  
Bullabessa de \*peix carboner  
o axoa de \*vedella biològica   
Patata laminada amb all i julivert  
i/o duo de carotes estofades  
Saint-Paulin o Vache qui Rit  
Préssec biològic local   
o albercocs biològics locals

DIJOUS 13 DE JUNY DEL 2024



Amanida verda i daus  
d'emmental  
Tagin de verdures  
biològiques i cigrons  
Sèmola biològica   
Pera en almívar amb  
salsa de xocolata

Carotes biològiques  
ratllades i daus de  
mimolette  
Truita de patata  
Paellada camperola  
Pinya en almívar amb  
salsa de caramel

DIVENDRES 14 DE JUNY DEL 2024

Alvocat o coleslaw  
\*Escalopa d'aviram o \*frikandel de bou  
Arròs biològic amb tomata  
i/o espinacs biològics amb beixamel  
Tomme Noire IGP o cantal DOP   
Mousse de xocolata o formatge fresc de fruita

## ORIGEN

\*Porc Label Rouge rostit: Unió Europea

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

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

\*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

\*Escalopa d'aviram: Unió Europea

\*Frikandel de 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)

# UDSIS

restauration  
scolaire











GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS

## SETMANA DE LA PRIMAVERA BIOLÒGICA

QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

MENÚS  
Col·legis








DILLUNS 17 DE JUNY DEL 2024

Meló groc biològic    
o tomates biològiques locals    
Gardiane de \*bou biològic    
o \*cuixa de pollastre a la planxa   
Fesolins biològics  amb escalunya  
i/o carotes tendres amb all i julivert  
iogurt ensucrat local  o iogurt de préssec  
local 

DIMARTS 18 DE JUNY DEL 2024









\*Xoriço local  i cogombret  
o \*llonganissa ampla local  i cogombret  
\*Bacallà sobre juliana de verdures biològica   
o \*xai Label Rouge  rostit amb cebetes  
Cereals gormands biològics   
i/o flam de carabassó biològic   
iogurt de maduixa local   
o formatge fresc local 

DIJOUS 20 DE JUNY DEL 2024

Síndria biològica    
Truita a la francesa  
biològica   
Gratinat de bròquil  
biològic  i patates  
biològiques   
Fourme d'Ambert DOP   
Puré de poma biològic 

  
Cogombre biològic  
local    
Lasanya amb verdures  
cuites, mozzarella i  
alfàbrega biològica   
Santnectari DOP   
Puré de poma i  
albercoc biològic 

DIVENDRES 21 DE JUNY DEL 2024

Amanida de mongeta tendra biològica  amb  
tonyina  
o remolatxa biològica   
Macarrons biològics  a la carbonara  
(\*cansalada)  
o peix a la meunière, verdures a la paella i/o  
macarrons biològics   
Emmental ratllat o comté DOP   
Nectarina biològica local    
o plàtan biològic 

### ORIGEN

- \*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
- \*Cuixa de pollastre: Nascut, criat, sacrificat i transformat a França
- \*Xoriço local: Occitània, França
- \*Llonganissa ampla local: Occitània, França
- \*Bacallà: *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)
- \*Xai Label Rouge rostit: Unió Europea
- \*Cansalada: 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)



17/5/2024

# UDSIS

restauration  
scolaire


GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS


QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

MENÚS  
Col·legis


DILLUNS 24 DE JUNY DEL 2024

DIMARTS 25 DE JUNY DEL 2024

Tomata d'alt valor mediambiental local   
o meló tipus charentais

\*Vedella Label Rouge  rostida amb salsa bruna  
o \*hoki amb coco i curri

Pistons biològics  i emmental ratllat  
i/o coliflor gratinada

logurt de vainilla local 

o iogurt de fruites vermelles local 

Tabule biològic 

o amanida de cigrons estil oriental  
\*Lluç sobre llit de porros

o \*bou biològic   maître d'hôtel  
Verdures a la paella amb bolets

i/o patates amb all i julivert  
Bonbel o Cantafrais

Plàtan de regió ultraperifèrica  o albercocs

biològics locals  

DIJOUS 27 DE JUNY DEL 2024

DIVENDRES 28 DE JUNY DEL 2024



Amanida verda i nous  
Cruixent de blat amb  
salsa búlgara  
Puré d'espínacs  
Croc'Lait


Puré de poma biològic 

Alvocat i raves  
Xili sense carn  
Arròs aromatitzat  
Rondelé natural  
Puré de poma i pera

biològic 

Dinar a l'herba


Cogombre biològic  , cirerols biològics locals

  i salsa tzatziki

\*Filets de pollastre rostit  
o \*indiots rostits

Amanida d'arròs biològic  amb tonyina

o amanida de blat biològic , blat d'indi biològic

 i olives

logurt per beure

## ORIGEN

\*Vedella Label Rouge rostida: Unió Europea

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

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

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

\*Filet de pollastre: Unió Europea

\*Indiots rostits: 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)



17/5/2024

# UDSIS

restauration  
scolaire

GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS

QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

MENÚS  
Col·legis

DILLUNS 01 DE JULIOL DEL 2024

Pastís de formatge  
\*Espatlla de bou amb suc  
o \*bacallà amb crema de safrà  
Puré de patata  
i/o duo de carabassons amb all i julivert  
Iogurt de maduixa local

DIMARTS 02 DE JULIOL DEL 2024

Síndria biològica i daus de formatge  
d'ovella  
\*Boles de picolat  
o \*peix carboner amb salsa de llimona  
Llaços biològics   
i/o carotes biològiques estofades   
Emmental ratllat  
Mr. Freeze  
Puré de poma biològica

DIJOUS 04 DE JULIOL DEL 2024

Mig ou dur biològic i  
alvocat  
Croc'Fromage  
Mongeta tendra  
biològica amb all i  
julivert   
Formatge fresc de  
fruita

Mig ou dur biològic i  
alvocat  
Guisat de verdures i  
cigrons  
Cereals gormands  
biològics   
Formatge fresc de  
fruita



DIVENDRES 05 DE JULIOL DEL 2024

\*Llonganissa ampla i cogombret  
Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona  
o \*vedella rostida i/o \*indiots rostits  
Arròs biològic amb tomata  
i/o flam de verduretes  
Gouda biològic   
Meló groc biològic

## ORIGEN

\*Espatlla de bou: Unió Europea

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

\*Boles de picolat: Mandonguilles de bou de la Unió Europea

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

Llonganissa ampla: Unió Europea

\*Vedella rostida: Unió Europea

\*Indiots rostits: 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)