



## 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 biològics  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](http://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  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, carrota i cigrons)

**Cereals gormands**

biològics 


**Edam biològic** 

Puré de poma i


**préssec biològic** 

### DIVENDRES 17 DE MAIG DEL 2024

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

\***Rostit de vedella biològic**  amb salsa  
bearnesa 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, 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](http://www.udsis.fr)


QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?



**MENÚS**  
**Col·legis**

DILLUNS 20 DE MAIG DEL 2024

DIMARTS 21 DE MAIG DEL 2024

SEGONA PASQUA

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  
iogurt ensucrat o iogurt de fruita



DIJOURS 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  
Ilimona  
Macarrons biològics  
 amb tomata  
Emmental ratllat  
Pera

Menú temàtic: estragó local   
Pizza de formatge o enrotllat de formatge  
\*Hoki amb salsa estragó local 

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](http://www.udsis.fr)

QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?


**Col·legis**  
MENÚS

### 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 biològic**    
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


**\*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 i i amanida  
verda local

Dal de **llenties**  
**biològiques**  i pèsols

**Arròs Crioll biològic**  


**Edam biològic**    
Éclair de xocolata

**Aguacate**

Crep de blat amb  
tomata i mozzarella

Flam de verduretes


Comté DOP  

Pastís de poma

### DIVENDRES 31 DE MAIG DEL 2024


**\*Paté de Campanya** o sardina amb llimona

Peix a la meunière

o **\*ànec saltat**  estil Normande

Paellada rústica  
o patates rossejades

Six de Savoie o Mini Cabrette

plàtan de regió ultraperifèrica ,  
nata i salsa xocolata o poma

### ORIGEN

- \* **Vedella biològica:** Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
- \* **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 de Campanya:** Carn de porc França Occitània
- \* **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](http://www.udsis.fr)