









QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

**escoles**  
MENÚS




**DILLUNS 03 DE JUNY DEL 2024**

**Cogombres biològics**   i daus de formatge d'ovella  
Cassoleta del mar (\*cubs de peix carboner)  
Purè de patata i carrota  
logurt de cirera local 




**DIMARTS 04 DE JUNY DEL 2024**

Tomata d'alt valor mediambiental local    
i engrunes de surimi  
\*Salsitxa a la planxa   
Mongetes seques amb suc  
logurt de fruita  
**Poma biològica local**  

**DIMECRES 05 DE JUNY DEL 2024**

Minestra de verdures  
\*Boles de picolat  
**Blat daurat biològic**   
Leerdammer o **emmental biològic**   
Plàtan de regió ultraperifèrica 










**DIJOUS 06 DE JUNY DEL 2024**

Amanida verda local   
Formatge arrebossat  
**Carabassó biològic**  a la provençal sobre  
llit d'arròs biològic   
Formatge fresc de fruita



**DIVENDRES 07 DE JUNY DEL 2024**

**ORIGEN**



**Menú temàtic:**  
**Patates noves locals**   
Blanqueta de **\*vedella biològica**   i patates noves locals  amb mantega, all i julivert  
Comté DOP   o cantal DOP    
Cireres locals  o meló groc

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

\*Salsitxa a la planxa: Occitània, França

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

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

  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)




**DILLUNS 10 DE JUNY DEL 2024**

**Pastís de formatge biològic**   
**\*Porc Label Rouge**  rostit amb salsa xarcutera  
**Mongeta tendra biològica amb all i julivert**   
**Préssec local** 






**DIMARTS 11 DE JUNY DEL 2024**

**Bullabessa de \*peix carboner**  
**Arròs crioll biològic**   
**Tartare d'all i fines herbes**  
**Plàtan de regió ultraperifèrica** 



**DIMECRES 12 DE JUNY DEL 2024**

**Cogombre i olives negres**  
**\*Pollastre saltat**  estil forestal  
**Paellada rústica**  
**Samos**  
**Mousse de xocolata**

**DIJOUS 13 DE JUNY DEL 2024**

  
**Tomata d'alt valor mediambiental local**    
**amb daus de mozzarella**  
**Tagín de verdures biològiques**  i cigrons  
**Sèmola biològica**   
**Pera en almívar amb salsa de xocolata**

**DIVENDRES 14 DE JUNY DEL 2024**

**Meló tipus charentais biològic**    
**\*Escalopa d'aviram**  
**Puré de patata**  
**Crema de vainilla**

**ORIGEN**

**\*Porc Label Rouge rostit:** Unió Europea

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







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

**\*Escalopa d'aviram:** Unió Europea



## SETMANA DE LA PRIMAVERA BIOLÒGICA

DILLUNS 17 DE JUNY DEL 2024

Meló groc biològic    
 Gardiane de \*bou biològic    
 Fesolins biològics  i carottes tendres  
 Formatge fresc local 

DIMARTS 18 DE JUNY DEL 2024

Síndria biològica    
 \*Bacallà sobre juliana de verdures biològica   
 Cereals gormands biològics   
 Iogurt de maduixa local 






DIMECRES 19 DE JUNY DEL 2024

Amanida verda  
 \*Xai Label Rouge  rostit amb mostassa  
 Nyoquis a la romana  
 Vache Qui Rit  
 Cireres locals 

DIJOUS 20 DE JUNY DEL 2024

 TRUITS VÉGÉTARIENS  
 Truita a la francesa biològica   
 Bròquil biològic  gratinat i patates  
 biològiques   
 Edam biològic    
 Nectarina biològica local   

DIVENDRES 21 DE JUNY DEL 2024

Amanida de mongeta tendra biològica  i tonyina  
 Macarrons biològics  a la carbonara (\*cansalada)  
 Emmental ratllat  
 Albercocs biològics locals   

ORIGEN

\*Bou biològic: Bou biològic Fleuron 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)

\*Xai Label Rouge rostit: Unió Europea

\*Cansalada: Carn de porc 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)




**DILLUNS 24 DE JUNY DEL 2024**

**Amanida verda**  
\*Vedella Label Rouge  rostida amb salsa  
bruna  
**Pistons biològics**   
logurt de vainilla local 

**DIMARTS 25 DE JUNY DEL 2024**

**Tabule biològic**  i daus de mimolette  
\*Lluç sobre llit de porros  
**Bolets, patates i mongeta tendra a la paella**  
**Prèssec biològic local**   

**DIMECRES 26 DE JUNY DEL 2024**








\*Crosta de paté d'aviram  
\*Boles de bou a la canadenc  
**Bunyols de salsifi**  
**Kiri**  
**Nectarina local** 

**DIJOUS 27 DE JUNY DEL 2024**



**Meló tipus charentais**  
**Cruixent de blat**  
**Puré d'espinacs**  
**Rondelé natural**  
**Pastís de poma**

**DIVENDRES 28 DE JUNY DEL 2024**

**Dinar a l'herba**  
**Cogombre biològic**  , **cirerols biològics**  
**locals**    i **salsa tzatziki**  
\*Filets de pollastre rostit  
**Amanida d'arròs biològic**  amb tonyina  
**logurt per beure**  
**Plàtan de regió ultraperifèrica** 

**ORIGEN**

\*Vedella Label Rouge rostida: Unió Europea  
\*Lluç: *Merluccius productus*, pescat amb teranyina, Pacífic nord-est (FAO 67) / *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)  
\*Crosta de paté d'aviram: Unió Europea  
\*Mandonguilles de bou: Unió Europea  
\*Filet de pollastre: Unió Europea

QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

**escoles** MENÚS

DILLUNS 01 DE JULIOL DEL 2024

Pastís de formatge

Carbonada flamenca de \*bou biològic 



Carabassó i làmines de patata amb all i julivert gratinats

Albercocs biològics locals   

DIMARTS 02 DE JULIOL DEL 2024

Meló groc biològic  

\*Raviolis 

Emmental biològic  

Mr. Freeze

Puré de poma biològic 

DIMECRES 03 DE JULIOL DEL 2024

Cogombres biològics locals  

\*Hoki amb salsa dugléré

Patates noisette

Samos

Mousse de xocolata

DIJOUS 04 DE JULIOL DEL 2024

Mig ou dur biològic  i amanida verda

Croc'Fromage


Mongeta tendra biològica amb all i

julivert 

logurt de maduixa local 



DIVENDRES 05 DE JULIOL DEL 2024

Remolatxa biològica 

Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona

Arròs biològic  amb tomata

Kiri

Síndria biològica  

ORIGEN

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

\***Raviolis:** Carn de bou francesa

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