




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)
Puré 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
Formatge arrebossat
Carabassó biològic  a la provençal sobre
Il·lit 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**  
Melò tipus charentais

*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







QUÈ MENGEM
AQUESTA
SETMANA?

MENÚS
escoles


DILLUNS 10 DE JUNY DEL 2024

Pastís de formatge
*Porc rostit amb salsa xarcutera
Mongeta tendra biològica amb all i julivert 
Préssec local  o Poma





DIMARTS 11 DE JUNY DEL 2024

Bullabessa de *peix carboner
Arròs crioll biològic 
Tartare d'all i fines herbes
o Port Salut o Gouda biològic 
Plàtan de regió ultraperifèrica 
o albercocs biològics locals   

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 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










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

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 rostit amb mostassa
 Puré de Moniato amb Crema
 Vache Qui Rit
 Cireres locals 

DIJOUS 20 DE JUNY DEL 2024

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 / Fora de la 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



DILLUNS 24 DE JUNY DEL 2024

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

DIMARTS 25 DE JUNY DEL 2024

Tabule biològic i daus de mimolette
*Lluç i Peix Carboner 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 salsifí
Kiri
Nectarina local

DIJOUS 27 DE JUNY DEL 2024

Meló tipus charentais
Cruixent de blat
Puré d'espínacs
Rondelè 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 rostida: 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)
*Crosta de paté d'aviram: Unió Europea
*Mandonguilles de bou: Unió Europea
*Filet de pollastre: 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







DILLUNS 01 DE JULIOL DEL 2024


Pastís de formatge
Carbonada flamenca de *Vedell 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 
***Brandade de Peix**
(Cubs de Lluç)
Patates noisette
Samos
Mousse de xocolata

DIJOUS 04 DE JULIOL DEL 2024

Mig ou dur 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

***Vedella biològica:** Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
***Raviolis:** Carn de bou francesa
*** Cubs de Lluç:** Theragra chalcogramma, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic Nord-est (FAO 67)

 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