









Mise à Jour : divendres, 30 agost de 2024

DILLUNS 02 DE SETEMBRE DEL 2024		DIMARTS 03 DE SETEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Meló tipus charentais *Cuixes de pollastre</p> <p>Paella d'arròs  i/o verdures a la paella logurt de maduixa </p>	<p>Tomates  i ou dur </p> <p>Pasta vegetal  + formatge ratllat Verdures a la paella logurt d'albercoc </p>	<p>Amanida de patata, blat d'indi , olives i daus d'emmental</p> <p>*Bou  maïtre d'hôtel</p> <p>Cereals gormands  i/o Pèsols i carotes amb escalunya Nectarina </p>	<p>Tabule  i daus de mimolette</p> <p>Truita a la francesa  Pèsols i carotes amb escalunya Albercoc </p>
DIJOUS 05 DE SETEMBRE DEL 2024		DIVENDRES 06 DE SETEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Meló  Brandada de *peix (*cubs de filet de peix carboner) i crostonets</p> <p>Crema de xocolata </p>	<p>Cogombre  Lasanya de verdura amb mozzarella i alfàbrega  O Lasanya de Verdures</p> <p>Crema de vainilla </p>	<p>Pizza de formatge  *Peix carboner estil Madràs</p> <p>Blat  daurat i/o flam de verduretes</p> <p>Gouda  Plàtan </p>	<p>Crep de formatge Búrgul i pèsols estil risotto Flam de verduretes</p> <p>Babybel  Prunes</p>

ORIGEN

*Cuixa de pollastre: Unió Europea

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

*Cubs de filet de peix carboner MSC (pesca sostenible): *Theragra chalcogramma*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic nord-oest (FAO 61) i Oceà Pacífic nord-est (FAO 67)

*Peix carboner MSC (pesca sostenible): *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

DILLUNS 09 DE SETEMBRE DEL 2024		DIMARTS 10 DE SETEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>*Llonganissa ampla </p> <p>i cogombret</p> <p>*Bacallà amb salsa Dugléré</p> <p>Cubs de patata amb all i julivert</p> <p>i/o Samfaina </p> <p>Babybel </p> <p>Raïm </p>	<p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Blat, espinacs i emmental arrebossats</p> <p>Samfaina </p> <p>Gouda </p> <p>Nectarina </p>	<p>Tomata </p> <p>*Lasanya bolonyesa</p> <p>logurt natural </p> <p>Puré de poma i pera</p>	<p>Meló tipus charentais </p> <p>Pasta vegetal amb bròquil i salsa Boursin</p> <p>Formatge fresc </p> <p>Puré de poma </p>
DIJOUS 12 DE SETEMBRE DEL 2024		DIVENDRES 13 DE SETEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Alvocat</p> <p>*Cuixa de pollastre a la planxa </p> <p>Jardinera de verdures i/o arròs aromatitzat</p> <p>Flam de vainilla amb caramel </p>	<p>Amanida verda i ou dur </p> <p>Dal de llenties i pèsols</p> <p>Arròs aromatitzat</p> <p>logurt de vainilla </p>	<p>Amanida de pistons amb tonyina </p> <p>Blanqueta de *vedella </p> <p>Sèmola </p> <p>i/o coliflor i bròquil</p> <p>gratinats </p> <p>Croc'Lait</p> <p>Albercoccs </p>	<p>Amanida de cigrons estil oriental</p> <p>Truita a la francesa </p> <p>Coliflor i bròquil gratinats </p> <p>Mini Cabrette</p> <p>Préssec </p>

ORIGEN

- *Llonganissa ampla artesana:** Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
- *Bacallà MSC (pesca sostenible):** *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord -est (FAO 27)
- *Lasanya bolonyesa:** Carn de pollastre i bou de la Unió Europea
- *Cuixa de pollastre:** França
- *Vedella IGP:** Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)



UDSIS

restauration
scolaire

GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS



Mise à Jour : divendres, 30 agost de 2024

DILLUNS 16 DE SETEMBRE DEL 2024		DIMARTS 17 DE SETEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Cogombre i olives negres</p> <p>Macarrons biològics *a la carbonara (*cansalada i *daus de pernil)</p> <p>Formatge fresc de fruita</p>	<p>Raves amb mantega</p> <p>Truita a la francesa </p> <p>Ordi perlat, llenties vermelles i verdures cuites</p> <p>logurt ensucrat</p>	<p>Ensalada niçarda i ou dur </p> <p>*Peix carboner sobre juliana de verdures</p> <p>Carrotes amb all i julivert</p> <p>i/o arròs aromatitzat</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Prunes</p>	<p>Remolatxa</p> <p>Xili sense carn</p> <p>Arròs aromatitzat</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Préssec local </p>
DIJOUS 19 DE SETEMBRE DEL 2024		DIVENDRES 20 DE SETEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Amanida verda</p> <p>Peix a la meunière</p> <p>Blat amb tomata</p> <p>i/o espinacs amb beixamel</p> <p>Cantal DOP </p> <p>Pastís -flam</p>	<p>Tomata </p> <p>i ou dur </p> <p>Cruixent de blat</p> <p>Espinacs amb beixamel</p> <p>Tomme Noire </p> <p>Éclair de xocolata</p>	<p>Minestra de verdures amb maionesa</p> <p>*Espatlla de bou amb salsa forestal</p> <p>Quarts de patata rostits</p> <p>i/o verdures a la paella amb bolets</p> <p>Croc'Lait</p> <p>Plàtan biològic </p>	<p>Amanida d' arròs biològic , blat d'indi biològic i olives</p> <p>Galette de búrgul i llenties vermelles</p> <p>Verdures a la paella amb bolets</p> <p>Samos</p> <p>Meló biològic </p>

ORIGEN

*Cansalada: Carn de porc de la Unió Europea

*Daus de pernil: Carn de porc de la Unió Europea

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

*Espatlla 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

Mise à Jour : divendres, 30 agost de 2024

DILLUNS 23 DE SETEMBRE DEL 2024		DIMARTS 24 DE SETEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Pastís de formatge</p> <p>*Indiot rostit  amb suc</p> <p>Carabassó  a la provençal</p> <p>i/o arròs  crioll</p> <p>Plàtan </p>	<p>Enrotllat de formatge</p> <p>Truita a la francesa </p> <p>Carabassó  a la provençal</p> <p>i/o arròs  crioll</p> <p>Raïm </p>	<p>*Galantina d'aviram amb olives</p> <p>*Lluç amb salsa de crustacis</p> <p>Bolets a la paella</p> <p>Emmental  </p> <p>Poma </p>	<p>Amanida verda </p> <p>Cuscús vegetarià </p> <p>Sèmola i cigrons </p> <p>Edam  </p> <p>Prunes</p>
DIJOUS 26 DE SETEMBRE DEL 2024		DIVENDRES 27 DE SETEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Síndria  </p> <p>i daus de formatge d'ovella</p> <p>*Escalopa d'indiot   amb estragó</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Rondelè natural</p> <p>Pera en almívar amb salsa de xocolata</p>	<p>Cogombre   </p> <p>i daus de formatge d'ovella</p> <p>Bolonyesa de llenties </p> <p>Galets + mozzarella</p> <p>Croc'Lait</p> <p>Pinya en almívar amb salsa de caramel</p>	<p>Meló groc</p> <p>Peix arrebossat amb llimona</p> <p>Gratinat delfinès casolà</p> <p>logurt de préssec </p>	<p>Tomates </p> <p>i ou dur </p> <p>Parmentier de verdures</p> <p>logurt de maduixa </p>

ORIGEN

- *Gall d'indi Label Rouge rostit: Unió Europea
- *Galantina d'aviram amb olives: Carn d'indiot de la Unió Europea
- *Lluç: *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud -oest (FAO 41)
- *Escalopa d'indiot Label Rouge: 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