




Mise à jour : dijous, 29 agost de 2024



DILLUNS 02 DE SETEMBRE DEL 2024

Tomata d'alt valor mediambiental local 
amb daus de mozzarella
*Contracuixa de pollastre
Paella d'arròs biològic 
iogurt de maduixa local 







DIMARTS 03 DE SETEMBRE DEL 2024


Tabule biològic  i daus de mimolette
*Bou biològic  maïtre d'hôtel
Pèsols i carotes biològics amb escalunya
Nectarina local 

DIMECRES 04 DE SETEMBRE DEL 2024







Síndria biològica 
*Salsitxa a la planxa 
Puré de patata
Samos
Mousse de xocolata

DIJOUS 05 DE SETEMBRE DEL 2024

Meló biològic  
o cogombre biològic local  
Lasanya de verdures amb mozzarella i
alfàbrega biològica 
Crema de xocolata biològica 




DIVENDRES 06 DE SETEMBRE DEL 2024

Pizza de formatge biològica 
o crep de formatge
Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona
Flam de duo de carabassons amb pesto
Gouda biològic   o Babybel biològic  
Plàtan de regió ultraperifèrica 

ORIGEN





*Contracuixa de pollastre: Unió Europea
*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
*Salsitxa: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània

 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 : dijous, 29 agost de 2024




DILLUNS 09 DE SETEMBRE DEL 2024

Amanida de **pistons biològics**  amb tonyina
 *Vedella IGP   Marengo
 Coliflor gratinada
 Croc'Lait o Mini Cabrette
 Albercocs locals 




DIMARTS 10 DE SETEMBRE DEL 2024

Meló tipus charentais biològic 
 *Raviolis de carn bovina francesa 
 logurt natural biològic 
 o formatge fresc biològic 
 Puré de poma i pera biològic 

DIMECRES 11 DE SETEMBRE DEL 2024

Amanida de **blat biològic** , **blat d'indi biològic**
 i olives
 Peix a la meunière
 Verdures a la paella
 Vache Qui Rit
 Préssec biològic local 

DIJOUS 12 DE SETEMBRE DEL 2024


Alvocat i **ou dur biològic** 
 Dal de **llenties biològiques**  i pèsols
 Arròs aromatitzat
 Flam de vainilla amb caramel biològic 

DIVENDRES 13 DE SETEMBRE DEL 2024

*Llonganissa ampla local  i cogombret
 *Bacallà amb salsa dugléré
 Patates i **samfaina biològica** 
Babybel biològic  o **gouda biològic** 
 Raïm local 

ORIGEN


*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
 *Raviolis: Carn de bou francesa
 *Llonganissa ampla artesana: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània
 *Xoriço artesà: 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)

 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 : dijous, 29 agost de 2024


DILLUNS 16 DE SETEMBRE DEL 2024

Cogombres biològics locals 
i olives negres o raves amb mantega
*Lluç sobre llit de porros
Puré de patata i carrota
Formatge fresc de fruita







DIMARTS 17 DE SETEMBRE DEL 2024

Amanida de mongeta tendra tallada
i tonyina
Macarrons biològics  *a la carbonara
(*cansalada i *daus de pernil)
Emmental ratllat
Prunes



DIMECRES 18 DE SETEMBRE DEL 2024

Coleslaw
*Escalopa de pollastre  amb salsa
holandesa
Nyoquis a la romana
Kiri
logurt de maduixa biològic 

DIJOUS 19 DE SETEMBRE DEL 2024


Amanida verda i **ou dur biològic** 
Cruixent de blat
Espinacs biològics  amb beixamel
Cantal DOP  
o Tomme Noire IGP  
Pastís de poma o éclair de xocolata

DIVENDRES 20 DE SETEMBRE DEL 2024

*Estatlla de bou amb salsa forestal
Quarts de patata rostits
Croc'Lait o Samos
Plàtan biològic  

ORIGEN

*Lluç MSC (pesca sostenible): *Merluccius capensis* i
Merluccius paradoxus, pescats amb teranyina, Atlàntic
sud-est (FAO 47)
*Cansalada: Carn de porc de la Unió Europea
*Daus de pernil: Carn de porc de la Unió Europea
*Escalopa de pollastre: França
*Estatlla 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 : dijous, 29 agost de 2024

DILLUNS 23 DE SETEMBRE DEL 2024

Pastís de formatge

*Indiot Label Rouge  rostit amb suc
Carabassó biològic  a la provençal sobre
llit d' arròs biològic 
Plàtan de regió ultraperifèrica  o raïm
local 




DIMARTS 24 DE SETEMBRE DEL 2024

*Lluç amb salsa de crustacis Patata amb bolets i all i julivert

Emmental biològic  o edam biològic 
Poma local  o prunes



DIMECRES 25 DE SETEMBRE DEL 2024

Amanida de patata, blat d'indi i olives Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona

Carotes biològiques  estofades
iogurt de vainilla biològic 
Albercocs locals 



DIJOUS 26 DE SETEMBRE DEL 2024

Síndria biològica

o cogombre biològic local 
Bolonyesa de llenties biològiques 
Galets + daus de mozzarella
Rondelé natural o Croc'Lait
Pera en almívar amb salsa de xocolata
o pinya en almívar amb salsa de caramel


DIVENDRES 27 DE SETEMBRE DEL 2024

Tomata d'alt valor mediambiental local o meló groc

*Escalopa vienesa
Gratinat del finès casolà
iogurt de préssec local 
o iogurt de maduixa local 

ORIGEN

*Gall d'indi Label Rouge rostit: Unió Europea
*Lluç MSC (pesca sostenible): *Merluccius capensis* i
Merluccius paradoxus, pescats amb teranyina, Atlàntic
sud-est (FAO 47)
*Escalopa vienesa: Carn d'indiot 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