

Actualització: divendres, 27 setembre de 2024

DILLUNS 30 DE SETEMBRE DEL 2024		DIMARTS 01 D'OCTUBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Menú temàtic: Mel </p> <p>Amanida de col *Plat de Bou amb salsa bruna</p> <p>Macarrons </p> <p>Daus de mozzarella</p> <p>Formatge fresc </p> <p>Mel </p>	<p>Amanida verda amb crostonets</p> <p>Cereals gormands </p> <p>Yassa vegetarià (carabassó, carota, cigrons i pebrot)</p> <p>logurt natural </p>	<p>*Xoriço</p> <p>*Saltat de gall d'indi a la grega </p> <p>Paellada de primavera</p> <p>Edam </p> <p>Pera </p>	<p>Ou dur </p> amb maionesa <p>Raviolis de verdures</p> <p>Emmental </p> <p>Plàtan </p>
DIJOUS 03 D'OCTUBRE DEL 2024		DIVENDRES 04 D'OCTUBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Amanida de pasta Sombrero</p> <p>Cubs de peix amb cereals</p> <p>Patates amb beixamel</p> <p>Tomme Noire </p> <p>Poma </p>	<p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Truita de patata</p> <p>Mussolina de pèsols</p> <p>Cantal </p> <p>Prunes</p>	<p>Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet </p> <p>*Peix carboner amb salsa de crustacis</p> <p>Arròs  crioll</p> <p>Liégeois de xocolata</p>	<p>Cogombre </p> <p>Galette de blat amb tomata i mozzarella</p> <p>Nyoquis, faves i pèsols</p> <p>Liégeois de vainilla</p>

ORIGEN

* Plat de Bou: Unió Europea

*Xoriço: Carn de porc de la Unió Europea

*Saltat d'indiot Label Rouge: França

*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

Actualització: divendres, 27 setembre de 2024

DILLUNS 07 D'OCTUBRE DEL 2024

MENÚ



Meló groc

*Escalopa d'indiot amb salsa basca

Pistons

Daus de mozzarella

logurt d'albercoc

MENÚ VEGETARIÀ

Tomata

i mig ou dur

Pasta vegetal + formatge ratllat

Paellada meridional

logurt ensucrat

DIMARTS 08 D'OCTUBRE DEL 2024

MENÚ

Amanida de cubs de patata, blat d'indi, olives i daus d'emmental

*Vedella a la corsa

Cereals gormands

Poma

MENÚ VEGETARIÀ

Tabule i daus de mimolette

Truita a la francesa

Mongeta tendra amb all i julivert

Plàtan

DIJOUS 10 D'OCTUBRE DEL 2024

MENÚ

Cogombre amb olives

Cubs de peix amb cereals

Verdures a la paella amb bolets

Tarta de flam

MENÚ VEGETARIÀ

Amanida verda

Formatge arrebossat

Puré de moniato amb crema de llet

Pals de Xocolata

DIVENDRES 11 D'OCTUBRE DEL 2024

MENÚ

Crep de formatge

*Peix carboner estil indi

Carrotes amb all i julivert

Babybel

Raïm

MENÚ VEGETARIÀ

Enrotllat de formatge
Cereals i verdures cuites amb beixamel
(Lenties, bulgur, quinoa, bròquil, pastanagues)

Gouda

Prunes

ORIGEN

*Escalopa d'indiot Label Rouge: França

*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

*Peix carboner MSC (pesca sostenible): *Pollachius virens*, pescat amb teranyina, Atlàntic nord -est (FAO27)
































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


Actualització: divendres, 27 setembre de 2024

SETMANA DEL C

DILLUNS 14 D'OCTUBRE DEL 2024		DIMARTS 15 D'OCTUBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
 <p>Menu temàtic: farigola </p> <p>Pastís de formatge *Porc rostit amb farigola</p> <p> Carabassó  amb all i julivert Plàtan </p>	<p>Pizza de formatge </p> <p>Truita a la francesa </p> <p>Arròs  amb tomata Prunes</p>	<p>Tall de surimi amb maionesa *Lluç sobre juliana de verdures</p> <p>Bròquil  amb all i julivert Tomme Noire  </p> <p>Poma </p>	<p>Alvocat Bolonyesa de lleties Galets Daus de mozzarella Cantal  </p> <p>Pera </p>
DIJOUS 17 D'OCTUBRE DEL 2024		DIVENDRES 18 D'OCTUBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Cogombre </p> <p>amb daus de mozzarella Peix a la meunière Samfaina a la paella</p> <p>Suc de poma  </p> <p>Rosquilles</p>	<p>Amanida verda </p> <p>amb daus de mozzarella Yassa vegetarià (carabassó, carrota, cigrons i pebrot)</p> <p>Sèmola </p> <p>Suc de poma  </p> <p>Rosquilles</p>	<p>Meló groc</p> <p>*Saltat d'indiot  </p> <p>a la normanda</p> <p>Polenta amb nou blanca </p> <p>logurt de maduixa </p>	<p>Endívies, nous i ou dur </p> <p>Parmentier de verdures </p> <p>Formatge fresc </p>

ORIGEN

- *Porc rostit: Unió Europea
- *Lluç: *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud -oest (FAO 41)
- *Saltat 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