

Actualització: divendres, 27 setembre de 2024

**DILLUNS 30 DE SETEMBRE DEL 2024**

**Menú temàtic: Mel local**

Amanida verda amb crostonets  
\*Vedella rostida o \*Plat de Bou  
amb salsa bruna

Macarrons biològics amb daus de mozzarella

Formatge fresc biològic

Mel local



**DIMARTS 01 D'OCTUBRE DEL 2024**

\*Saltat d'indiots Label Rouge  
amb cebetes

Paellada de primavera

Edam biològic o emmental biològic

Pera local

**DIMECRES 02 D'OCTUBRE DEL 2024**

Meló groc

\*Lluç estil Madrès

Bareja de Cereals biològiques

Chavroux

logurt de plàtan biològic

**DIJOUS 03 D'OCTUBRE DEL 2024**

Truita de patata

Mussolina de pèsols

Tomme Noire IGP

Poma biològica local o prunes



**DIVENDRES 04 D'OCTUBRE DEL 2024**

Bastonets de carrota biològica

Salsa d'escalunya i cibulet

\*Peix carboner amb salsa de crustacis

Arròs crioll biològic

Liégeois de xocolata


**ORIGEN**

\*Plat de Bou, \*Vedella rostida: Unió Europea

\*Saltat d'indiots Label Rouge: França

\*Lluç: *Merluccius capensis* i *Merluccius paradoxus*, pescats amb teranyina, Atlàntic sud -est (FAO 47) / *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud -oest (FAO 41)




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







Actualització: divendres, 27 setembre de 2024

**DILLUNS 07 D'OCTUBRE DEL 2024**



Tomata d'alt valor mediambiental local   
  
 \*Escalopa d'indiot Label Rouge  amb  
 salsa basca  
 Pistons biològics  amb daus de  
 mozzarella  
 Iogurt d'albercoc local 



**DIMARTS 08 D'OCTUBRE DEL 2024**

Amanida de cubs de patata, **blat d'indi**  
**biològic** , olives i daus d'emmental  
 \*Vedella IGP  a la corsa  
 Mongeta tendra biològica  amb all i  
 julivert  
 Poma biològica local   

**DIMECRES 09 D'OCTUBRE DEL 2024**

Carrotes biològiques ratllades   
 \*Boles de picolat  
 Mongeta seca amb suc  
 Rondelé natural  
 Flam de vainilla amb caramel biològic 

**DIJOUS 10 D'OCTUBRE DEL 2024**



Cogombres locals  i olives  
 Formatge arrebossat  
 Puré de moniato amb crema de llet  
 Crema de vainilla biològica 

**DIVENDRES 11 D'OCTUBRE DEL 2024**

Crep de formatge  
 Cubs de peix amb cereals  
 Carrotes biològiques  amb all i julivert  
 Babybel biològic    
 Raïm local 

**ORIGEN**

\*Escalopa d'indiot Label Rouge: França  
 \*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées  
 Catalanes, França Occitània (Rosselló i cantons  
 limítrofs)  
 \*Boles de picolat: Mandonguilles de bou 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)

Actualització: divendres, 27 setembre de 2024

**SETMANA DEL C**

**DILLUNS 14 D'OCTUBRE DEL 2024**

**Menú temàtic: Farigola local** 

Pizza de formatge

\*Porc rostit amb farigola local 

**Carabassó biològic**  a la provençal

sobre llit d' **arròs biològic** 

St Môret

Plàtan de regió ultraperifèrica 

**DIMARTS 15 D'OCTUBRE DEL 2024**

\*Lluç sobre juliana de verdures  
Patata laminada amb all i julivert



Tomme Noire IGP  

o cantal DOP  

Poma local 

**DIMECRES 16 D'OCTUBRE DEL 2024**

Amanida d' **arròs biològic**  amb tonyina

\*Fricassé de **vedella biològica**   amb  
mostassa i estragó

Puré de bròquil

**logurt de maduixa biològic** 

Taronja

**DIJOUS 17 D'OCTUBRE DEL 2024**

Amanida verda local  amb mozzarella

Yassa vegetarià  
(carabassó, carrota, cigrons i pebrot)

**Sèmola biològica** 

**Suc de poma biològica local**  


Rosquilles



**DIVENDRES 18 D'OCTUBRE DEL 2024**

Meló groc

\*Ales de pollastre barbacoa

Polenta amb nou blanca local 

logurt de maduixa local 


**ORIGEN**

\*Porc rostit: Unió Europea

\*Lluç: *Merluccius capensis* i *Merluccius paradoxus*,  
pescats amb teranyina, Atlàntic sud -est (FAO 47) /  
*Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud -  
oest (FAO 41)

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

\*Ales de pollastre a la barbacoa: 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)