

Actualització 29/11/24

DILLUNS 02 DE DESEMBRE DEL 2024		DIMARTS 03 DE DESEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Amanida de pistons biològics , blat d'indi i olives</p> <p>*Bou biològic  a la cassola de l'àvia</p> <p>Sèmola biològica  Samos</p> <p>Kiwi biològic  local </p>	<p>Amanida de cigrons estil oriental</p> <p>Truita a la francesa biològica </p> <p>Bròquil biològic gratinat  Kiri</p> <p>Taronja biològica </p>	<p>Bastonets de carrota amb salsa d'escalunya i cibulet</p> <p>*Lasanya bolonyesa</p> <p>logurt natural biològic </p> <p>Puré de poma biològic </p>	<p>Endívies amb nous</p> <p>Bolonyesa de lleties Espirals amb daus de mozzarella</p> <p>Formatge blanc biològic </p> <p>Puré de poma i pera biològic </p>
DIJOUS 05 DE DESEMBRE DEL 2024		DIVENDRES 06 DE DESEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Alvocat</p> <p>*Hoki estil Madràs</p> <p>Paellada meridional</p> <p>logurt de maduixa biològic </p>	<p>Enciam iceberg amb ou dur biològic </p> <p>Blanqueta de mongeta</p> <p>seca i pèsols biològics </p> <p>Arròs crioll biològic </p> <p>logurt ensucrat biològic </p>	<p>*Xoriço local  i cogombret</p> <p>*Bacallà amb salsa holandesa</p> <p>Cubs de patata amb all i julivert</p> <p>Babybel biològic </p> <p>Plàtan</p>	<p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Formatge arrebossat</p> <p>Samfaina biològica </p> <p>Gouda biològic </p> <p>Kiwi biològic  local </p>

ORIGEN

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

*Lasanya bolonyesa : Carn de pollastre i bou de la Unió Europea

Hoki: Macrurus novaezelandiae, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)

*Bacallà: Gadus morhua, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

*Xoriço: 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

Actualització 29/11/24

DILLUNS 09 DE DESEMBRE DEL 2024

MENÚ

Amanida de col
 *Peix carboner amb salsa
 Bonne Femme
 Carrotes tendres amb all i
 julivert
 Crema de xocolata
 biològica

MENÚ VEGETARIÀ

Amanida verda local,
 crostonets i daus
 d'emmental
 Curri vegetarià ,
 carabassa biològica
 llenties i castanyes
 Arròs aromatitzat
 Crema de vainilla biològica

DIMARTS 10 DE DESEMBRE DEL 2024



MENÚ

Tires de remolatxa i
 engrunes de surimi
 Pistons biològics i *daus
 d'aviram gratinats
 Clementina biològica local

MENÚ VEGETARIÀ

Blat d'indi biològic i
 olives
 Truita a la francesa
 biològica
 Paellada rústica
 Plàtan biològic

DIJOUS 13 DE DESEMBRE DEL 2024

MENÚ

Bastonets de carrota amb
 salsa d'escalunya i cibulet
 Cubs de peix arrebossats
 Puré de patata
 Formatge fresc local

MENÚ VEGETARIÀ

Alvocat i
 1/2 ou dur biològic
 Galette de blat amb tomata
 i mozzarella
 Coliflor gratinada
 Iogurt de vainilla local

DIVENDRES 14 DE DESEMBRE DEL 2024

MENÚ

Minestra de verdures
 *Vedella rostida amb salsa
 de mostassa i estragó
 Llenties amb suc
 Cantal DOP
 Poma biològica local

MENÚ VEGETARIÀ

Amanida d'arròs biològic
 , blat d'indi i olives
 Mandonguilles de llenties i
 fajol amb salsa búlgara
 Verdures a la paella
 Tomme Noire IGP
 Kiwi biològic local

ORIGEN

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

*daus d'aviram : Unió Europea












*Vedella: Carn de Vedell 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

Actualització 29/11/24

DILLUNS 16 DE DESEMBRE DEL 2024		DIMARTS 17 DE DESEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Pastís de formatge *Porc Label Rouge  rostít amb suc Puré de carabassa biològica local amb oli d'avellana  Plàtan de regió ultraperifèrica 	Enrotllat de formatge Truita a la francesa biològica  amb salsa portuguesa Blat daurat biològic  Poma local 	*Pernil serrà i cogombret *Lluç amb salsa de Madeira Bolets, patata i carrota a la paella Emmental biològic  Kiwi biològic local 	Aranja biològica  Cuscús vegetarià biològic Sèmola biològica i cigrons biològics Edam biològic  Pera biològica local 
DIJOUS 19 DE DESEMBRE DEL 2024		DIVENDRES 20 DE DESEMBRE DEL 2024	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
Medalló de salmó amb salsa còctel sobre llit d'enciam *Aviram amb salsa forestal Paellada de l'Ardecha Babybel Cremós de xocolata i neu	Pastís de carabassa i comté DOP  sobre llit d'enciam  Cigrons biològics  , carrota i bolets amb salsa forestal Arròs crioll biològic  Cantal DOP  Cremós de pinya i coco	Enciam iceberg i daus de mozzarella Peix arrebossat amb llimona Paellada rústica Còctel de fruita de les illes	Endívies, nous i daus de mozzarella Bolonyesa de llenties Galets Còctel de fruita del verger

ORIGEN

*Rosti de Porc: *Unió Europea*

*Pernil serrà: *Carn de porc de la Unió Europea*

*Lluç: *Merluccius productus*, pescat amb teranyina, Pacífic nord-est (FAO67) / *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)

*Aviram: *Carn d'indià i de pollastre 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