























Actualització 10/01/2025

**DILLUNS 06 DE GENER DEL 2025** **DIMARTS 07 DE GENER DEL 2025**


MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Amanida de col</p> <p><b>*Vedella biològic</b>   Marengo</p> <p>Coliflor amb all i julivert</p> <p>logurt natural biològic </p> <p><b>Tortell de Reis</b> </p>	<p>Bleda xinesa i col llombarda</p> <p>Curri de carotes amb dues varietats de llenties Búrgul</p> <p>Formatge fresc biològic </p> <p><b>Brioix de Reis</b> </p>	<p><b>*Crosta de paté d'aviram i cogombret</b></p> <p><b>*Saltat d'indiot Label</b></p> <p>Rouge  korma</p> <p>Carotes tendres i patates amb all i julivert</p> <p>Edam biològic </p> <p>Poma biològica local </p>	<p><b>Ou dur biològic</b>  amb maionesa</p> <p><b>Raviolis de verdures</b> biològics </p> <p>Emmental biològic </p> <p>Taronja biològica </p>

**DIJOUS 09 DE GENER DEL 2025** **DIVENDRES 10 DE GENER DEL 2025**

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p><b>Tabule biològic</b> </p> <p><b>*Llibret d'aviram</b></p> <p><b>Blat biològic</b>  amb tomata</p> <p>Tomme Noire IGP  Plàtan de regió ultraperifèrica </p>	<p>Amanida de mongeta tendra</p> <p><b>Truita a la francesa</b> biològica </p> <p>Puré de <b>carabassa</b> biològica  amb crema</p> <p>Cantal DOP  Clementina local </p>	<p><b>Aranja biològica</b> </p> <p><b>*Peix carboner a l'americana</b></p> <p>Arròs aromatitzat o patates enrossides</p> <p>Formatge fresc de fruita</p>	<p>Carotes ratllades</p> <p>Cruixent de blat amb salsa búlgara</p> <p>Nyoquis cremosos amb espinacs logurt de fruita</p>

ORIGEN

- \*Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)
- \*Crosta de paté d'aviram: Carn de gall d'indi, pollastre i ànec de la Unió Europea (amb gelatina de bou)
- \*Saltat d'indiot Label Rouge: França
- \*Llibret d'aviram: Carn d'indiot de la Unió Europea
- \*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)



# UDSIS

restauration  
scolaire

GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS

## QUÈ MENGEM AQUESTA SETMANA? MENÚS Col·legis

Actualització 10/01/2025

DILLUNS 13 DE GENER DEL 2025		DIMARTS 14 DE GENER DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Endívies amb nous</p> <p>*Escalopa d'indiot amb suc i bolets</p> <p>Llaços biològics amb daus de mozzarella logurt de fruites vermelles local</p>	<p>Alvocat</p> <p>i 1/2 ou dur biològic i Pasta d'alt valor mediambiental amb emmental ratllat Verdures a la paella logurt de préssec local</p>	<p>Amanida de pasta Sombrero i daus de mimolette</p> <p>o *bou biològic ceba</p> <p>Pèsols i carotes amb escalunya</p> <p>Taronja biològica</p>	<p>Amanida de cubs de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental</p> <p>Truita a la francesa biològica</p> <p>Arròs amb safrà</p> <p>Plàtan biològic</p>
DIJOUS 16 DE GENER DEL 2025		DIVENDRES 17 DE GENER DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Carotes ratllades</p> <p>*Lluç estil Madràs</p> <p>Puré de pèsols Saint Germain</p> <p>Crema de xocolata biològica</p>	<p>Amanida verda</p> <p>Lasanya de verdures cuites, tomata</p> <p>i mozzarella biològica o Lasanya de verdures</p> <p>Crema de vainilla biològica</p>	<p>Pizza de formatge biològica</p> <p>Peix arrebossat i llimona</p> <p>Bròquil biològic amb all i julivert</p> <p>Babybel biològic</p> <p>Pera</p>	<p>Crep de formatge</p> <p>Galette de seitan biològica</p> <p>Barrija -barreja gormanda</p> <p>Gouda biològica</p> <p>Poma local</p>

### ORIGEN

\*Escalopa d'indiot: França

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

\*Lluç (porció adult, petit, mitjà, gran): *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)



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)



# UDSIS






restauration  
scolaire

GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS











## QUÈ MENGEM AQUESTA SETMANA? MENÚS Col·legis

Actualització 10/01/2025







### DILLUNS 20 DE GENER DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Amanida de <b>pistons</b>  biològics, blat d'indi i olives</p> <p>*Bacallà amb salsa bretona</p> <p><b>Mongeta tendra biològica</b> </p> <p>amb all i julivert</p> <p>Mini Cabrette</p> <p>Poma d'alt valor</p> <p>mediambiental local </p>	<p>Amanida de cigrons a la catalana</p> <p><b>Truita a la francesa</b> </p> <p>biològica</p> <p>Puré de moniato amb crema de llet</p> <p>Kiri</p> <p>Kiwi local </p>










### DIMARTS 21 DE GENER DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Amanida de col</p> <p>*Carn a la bolonyesa</p> <p><b>Espirals biològiques</b>  amb emmental ratllat</p> <p>logurt natural biològic </p> <p>Puré de poma </p> <p>i préssec biològic </p>	<p>Duo de cols </p> <p>i ou dur biològic </p> <p>Guisat de verdures amb cigrons</p> <p>Búrgul </p> <p>Formatge fresc biològic </p> <p>Puré de poma </p> <p>i albercoc biològic </p>

### DIJOUS 23 DE GENER DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Alvocat</p> <p>*Filets de pollastre amb suc</p> <p>Flam de porros</p> <p><b>Flam de vainilla cobert amb</b> </p> <p>caramel biològic</p>	<p>Amanida verda </p> <p>i 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>

### DIVENDRES 24 DE GENER DEL 2025

MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Tall de surimi amb maionesa</p> <p>*Espatlla de bou amb suc </p> <p><u>Llenties d'Occitània</u> </p> <p><u>estil oriental</u></p> <p>Gouda biològic </p> <p>Plàtan de regió </p> <p>ultraperifèrica </p>	<p>Minestra de verdures amb maionesa</p> <p>Formatge arrebossat </p> <p>Carrotes biològiques estofades </p> <p>Babybel biològic </p> <p>Clementina biològica </p>

### ORIGEN

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

\*Carn a la bolonyesa: Carn de bou francesa

\*Filet de pollastre: Unió Europea

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



# UDSIS

restauration  
scolaire

GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS

## QUÈ MENGEM AQUESTA SETMANA? Col·legis

MENÚS

Actualització 10/01/2025

DILLUNS 27 DE GENER DEL 2025		DIMARTS 28 DE GENER DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p>Raves amb mantega *Hoki amb salsa dugléré Mussolina de pèsols</p> <p>Formatge fresc biològic</p>	<p>Amanida verda amb crostonets</p> <p>i 1/2 ou dur biològic</p> <p>Curri de verdures de tardor (carabassa biològica, llenties i castanyes)</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>logurt natural biològic</p>	<p>Sardina amb llimona *Tartiflette d'aviram St Môret</p> <p>Clementina biològica</p>	<p>Api amb salsa rémoulade Truita a la francesa</p> <p>biològica</p> <p>Verdures a la paella amb pesto Cantafrais Poma biològica local</p>
DIJOUS 30 DE GENER DEL 2025		DIVENDRES 31 DE GENER DEL 2025	
MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ	MENÚ	MENÚ VEGETARIÀ
<p><u>Any nou xinès</u> *Nem de pollastre i samossa de verdures *Peix carboner amb salsa de llimona Fideus saltats</p> <p>Tomme Noire IGP Macedònia de fruita amb sabors asiàtics</p>	<p>Amanida verda Galette de blat amb tomata i mozzarella Paellada asiàtica Cantal DOP Pastís d'albercoc</p>	<p>Amanida de cor de palmera, blat d'indi biològic i olives</p> <p>*Vedella biològica estil cors</p> <p>Sèmola biològica Samos Pera local</p>	<p>Remolatxa biològica</p> <p>Galette de búrgul amb llenties vermelles Verdures a la paella Croc'Lait</p> <p>Taronja biològica</p>
ORIGEN			

\*Hoki MSC (pesca sostenible): *Macrurus novaezelandiae*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)

\*Tartiflette d'aviram: En espera FT

\*Nem de pollastre: En espera FT

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

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



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)