


Actualització 04/02/2025

**DILLUNS 03 DE FEBRER DEL 2025**

Pastís de formatge  
\*Filets de pollastre amb suc

Carabassó biològic  a la provençal  
sobre llit d' arròs  
Kiwi HVE 

**DIMARTS 04 DE FEBRER DEL 2025**

\*Llonganissa ampla local  i cogombret  
\*Lluç amb anet

Macarrons biològics  amb daus de mozzarella a  
Edam biològic   
Poma biològica 

**DIMECRES 05 DE FEBRER DEL 2025**


Tabule biològic 

Gardiane de \*bou biològic 

Carotes biològiques  amb all i julivert  
Bonbel  
Plàtan de regió ultraperifèrica 


**DIJOUS 06 DE FEBRER DEL 2025**

Amanida verda amb daus de mozzarella  
Guisat de verdures amb cigrons

Cereals gormands biològics   
Crep mermelada (Maduixes, Albercoqs,  
Pressec, Pruna)



**DIVENDRES 07 DE FEBRER DEL 2025**

Aranja  
\*Llibret d'aviram  
Puré de patata  
Iogurt d'albercoc local 

**ORIGEN**

\*Filet de pollastre: Unió Europea  
\*Llonganissa ampla artesana: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França, Occitània  
\*Lluç MSC (porció infantil, pesca sostenible): *Merluccius capensis* i *Merluccius paradoxus*, pescats amb teranyina, Atlàntic sud-est (FAO 47)  
\*Lluç (porció adult, petit, mitjà, gran): *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)  
\*Bou biològic: Bou biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)  
\*Llibret d'aviram: 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](http://www.udsis.fr)



# UDSIS

restauration  
scolaire

CRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES

# QUÈ MENGEM AQUESTA SETMANA?

MENÚS

# escoles écoles

Actualització 04/02/2025

## DILLUNS 10 DE FEBRER DEL 2025

Duo de cols

\*Vedella IGP  amb mostassa i estragó  
Mongeta seca amb tomata

logurt natural biològic 

## MARTS 11 DE FEBRER DEL 2025



Bastonets de carrota amb salsa búlgara  
\*Peix carboner amb crema de bledes

Arròs crioll biològic 


Emmental biològic 

Mousse de xocolata

## DIMECRES 12 DE FEBRER DEL 2025


Alvocat

\*Delícies de pollastre amb quètxup  
Patates fregides  
Vache Qui Rit

Puré de poma biològic 

## DIJOUS 13 DE FEBRER DEL 2025

Truita de patata

Verdures a la paella amb bolets  
Tomme Noire IGP 

Clementina biològica 



## DIVENDRES 14 DE FEBRER DEL 2025

Escudella

\*Espatlla de bou amb suc  
Patata, nap i carrota  
Cantafrais

Plàtan de regió ultraperifèrica 

## ORIGEN

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

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

\*Delícies 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)