



MENÚ COL·LEGIS MARÇ

2020



Dilluns 02 de Març 2020	Dilluns 09 de Març 2020	Dilluns 16 de Març 2020	Dilluns 23 de Març 2020
<p>Endívies amb Nous o Amanida de Cigrons a la Catalana i Tonyina</p> <p>*Lluç amb Juliana de Verdures o Cuixa de Pollastre a la Brasa</p> <p>Arròs Orgànic o Fregida del Primavera</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Camembert i Emmental Orgànic)</p> <p>Formatge Blanc o Swiss</p>	<p>Amanida de Raves, Cogombres i Tomàquets Cherry o Amanida de Patates amb Tonyina</p> <p>Gallina de Guinea amb Salsa Basco o *Lluç, Salsa Dugléré</p> <p>Fideus Orgàniques o Xampinyons i Salsifí amb Julivert</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Croc Lait i Camembert Orgànic)</p> <p>Pere en almívar en un lit de Xocolata o Compota de Pomes</p>	<p>Pastisset de Formatge o Tarta de Formatge</p> <p>Escalopa de Pollastre amb Crema o *Bou Orgànic a la Borgonyesa</p> <p>Mongetes Verdes amb Julivert o Puré</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Bonbel i Formatge per untar)</p> <p>Fruites de Temporada (incluent Plàtan o Poma Orgànica)</p>	<p>Paté en Crosta d'Aus o Pressec amb Tonyina</p> <p>Cuixa de Pollastre Rostit o Llesca de Xai amb salsa Marron</p> <p>Pèsols amb el seu Suc o Puré de Moniato</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Mimolette i Brie)</p> <p>Fruites de Temporada (incluent Taronja Orgànica o Poma Orgànica)</p>
Dimarts 03 de Març 2020	Dimarts 10 de Març 2020	Dimarts 17 de Març 2020	Dimarts 24 de Març 2020
<p>Amanida de Blat de Moro, Patates, Olives i Tomàquets Cherry o Amanida Verda i Cubs de Pa fregit</p> <p>Ou dur Orgànica u *Vedella amb Xampinyons</p> <p>Espinacs amb Salsa Beixamel o Barreja de Cereals i Verdures</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Samos i Formatge per untar All i Fines Herbes)</p> <p>Arlequí de Fruites o Pressec en almívar en un coulis de fruits vermells</p>	<p>Amanida de Llenties o Pastanagues Ratllades</p> <p>Llesca de cuixa de Xai amb Farigola o Saltat de Pollastre amb estragó</p> <p>Carbassó i Coliflor amb Julivert o Gnocchi Romà</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Edam Orgànic i Emmental Orgànic)</p> <p>logurt de Sabor o logurt</p>	<p>Amanida d'Endívies, Tomàquets Orgànics amb Nous o Aranja amb Sucre</p> <p>Macarrons gruixuts amb Salsa de Tomàquets amb Llenties o Pintxo de Pollastre salsa holandès</p> <p>Pipe Rigate et Bâtonnière de Légumes</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Edam Orgànic i Emmental Orgànic)</p> <p>Formatge Blanc o Swiss</p>	<p>Remoltxes rallades i Col Llombarda o Amanida de Patates Espanyola</p> <p>*Estofat de Bou al Vi Orgànic o Truita Orgànica</p> <p>Barreja de Cereals o Saltejat de Pastanagues</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Formatge per untar All i Fines Herbes i Cantal)</p> <p>Crema de Xocolatàt o Crema de Vainilla amb Nata</p>
Dijous 05 de Març 2020	Dijous 12 de Març 2020	Dijous 19 de Març 2020	Dijous 26 de Març 2020
<p>Pizza amb Formatge o Pastisset de Formatge</p> <p>Rostit de Porc amb el seu Suc o Peix Arrebossat</p> <p>Patates Gratinades a la moda del Delfinat de casa o Fregida de Samfaina</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Cantal i St Paulin)</p> <p>Fruites de Temporada (incluent Kiwi Orgànic o Poma Orgànica)</p>	<p>Ou dur Orgànic amb Salsa Còcte o Ensaladilla Russa amb Maionesa</p> <p>Semolina i Cigrons</p> <p>Tagine de Verdures amb Albercoqs o Rostit de Vedella amb el seu Suc i Semolina</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Mimolette i Tome Noire)</p> <p>Fruites de Temporada (incluent Plàtan o Taronja Orgànica)</p>	<p>Tabule o Col Llombarda, Col Blanc amb Pomes i Tonyina</p> <p>Peix Arrebossat o Salsitxa amb un lit de Cebes</p> <p>Carbassó Provençal o Arròs Orgànic</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Camembert Orgànic i Tome Noire)</p> <p>Crema de Xocolata amb Nata o logurt Barejat</p>	<p>Coleslaw o Amanida Verde</p> <p>Hamburguesa de Blat amb Tomaquet i Mozzarella o Wings de Pollastre</p> <p>Fregida de Samfaina i Patates</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Edam Orgànic i Carré frais Orgànic)</p> <p>Puré de Pomes o logurt Ensucrat</p>
Divendres 06 de Març 2020	Divendres 13 de Març 2020	Divendres 20 de Març 2020	Divendres 27 de Març 2020
<p>Llesca de Surimi en un lit d'Amanida o Aranja amb Sucre</p> <p>Bou Orgànic a la Provençal o Cordon Bleu</p> <p>Puré de Pesols o Macarrons Orgàniques</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent St Nectaire DOP i Mimolette)</p> <p>Crema de Vainilla o Crema de Xocolata amb Nata</p>	<p>Amanida Exòtica amb Surimi o Amanida de Aguacate amb Tomàquets</p> <p>**Cari** de Bacallà o Rostit de Porc amb Cebes</p> <p>Arròs Parfumat o Puré de Pastanagues</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Carré frais Orgànic i Gouda Orgànic)</p> <p>Tarta de flam de coco o Crema de Vainilla amb Nata</p>	<p>Menú Gust de França</p>	<p>Raves i Mantega o Amanida de Llenties</p> <p>*Lluç, Salsa Dugléré o Rostit de Porc amb el seu Suc</p> <p>Pennes Orgàniques amb Formatge Rallat o Espinacs amb Salsa Beixamel</p> <p>Assortiment de Formatges (Incluent Kiri i Camembert Orgànic)</p> <p>Formatge Blanc amb salsa de Fruites o logurt de Sabor</p>

Menu Outre Mer

Origines

*Tajine d'Agneau local aux pruneaux et Sauté d'Agneau local au Curry : "Agneau de Pays" Languedoc Roussillon

*Vedell Bio Marengo : Vedell Bio des Pyrénées Catalanes (France : Roussillon et Cantons limitrophes)

*Sauté de Porc au Caramel : "Pyreneus", France, Occitanie

*Saumon à l'Aneth : Oncorhynchus gorbusha, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)

*Colin au Citron vert et *Colin et Seiche à la Sétoise : Pollachius virens, pêché par chalut dans l'Atlantique Nord-Est (FAO 27)

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison....); ils seront actualisés sur notre site internet : www.udsis.fr

Menus végétariens