

DILLUNS 20 DE FEBRER DEL 2023

Amanida coleslaw

*Hoki estil indi

Llaços biològics 

Babybel

logurt batut de maduixa biològic 

DIMARTS 21 DE FEBRER DEL 2023

Pastís de tres formatges

*Bou biològic   a la borgonyesa

Coliflor i bròquil biològic  gratinats

Camembert biològic  

Poma biològica local   

DIMECRES 22 DE FEBRER DEL 2023

Carrotes biològiques ratllades  

Porc rostit amb suc

Sèmola biològica 


Croc'Lait

Còctel de fruites

DIJOUS 23 DE FEBRER DEL 2023

Amanida verda local 

i ou dur biològic  

Curri vegetarià de carabassa de rabequet
biològica , castanya, llenties i alfàbrega

Arròs aromatitzat

Cantafrais

Taronja biològica  

DIVENDRES 24 DE FEBRER DEL 2023

Raves amb mantega

Boles de picolat

Puré de patata i carrota



Vache Qui Rit

Formatge blanc local 

ORIGEN

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

*Hoki: *Macruronus novaezealandiae*, pescat amb teranyina, Oceà Pacífic sud-oest (FAO 81)

  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



UDSIS

restauration
scolaire

ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?

MENUS
écoles

DILLUNS 27 DE FEBRER DEL 2023

Alvocat i minestra de verdures amb maionesa

*Vedella IGP  amb salsa d'all

Paellada rústica

Bonbel

logurt amb gust de fruites vermelles local 

DIMARTS 28 DE FEBRER DEL 2023

Endívies amb nous

*Bacallà amb salsa de llimona

Cereals gormands biològics 

Mimolette

Kiwi local 

DIMECRES 01 DE MARÇ DEL 2023

Amanida d'arròs biològic  amb tonyina

*Pavé d'indiot Label Rouge  a la catalana

Mongeta tendra biològica amb all i

julivert 

Cantal DOP 

Clementina biològica 

DIJOURS 02 DE MARÇ DEL 2023

Remolatxa biològica 


Galette de blat amb tomata i mozzarella

Puré de patates

Gouda biològica 

Plàtan de regió ultraperifèrica 

DIVENDRES 03 DE MARÇ DEL 2023

Amanida verda local , crostonets i daus de mozzarella

Filets de pollastre amb suc

Flam de carabassó biològic  amb pesto

Carré Frais biològic 

Éclair de xocolata

ORIGEN

*Indiot: Nascut, criat, sacrificat i transformat a França

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

*Bacallà: *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o 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