











DILLUNS 06 DE MARÇ DEL 2023

Remolatxa o amanida de pasta Sombrero
 Fricassée de vedella biològica  amb mostassa
 i estragó o filets de pollastre a l'alsaciana 
 Blat daurat o coliflor amb all i julivert
 Cantal DOP  o Six de Savoie
 Puré de pomes o puré de pomes
 i préssecs biològics 








DIJOURS 09 DE MARÇ DEL 2023

Col llombarda, col blanca i daus de pera o amanida
 verda local 
 Truita  o bistec rus de bou
 Macarrons biològics  amb tomata o duo de
 mongeta amb all i julivert + macarrons
 biològics  amb tomata
 Cantafrais o camembert biològic 
 Formatge blanc natural biològic  i sucre o
 formatge blanc de fruita

DIMARTS 07 DE MARÇ DEL 2023

Xoriço o crosta de paté d'aviram
 Raviolis de bou  o raviolis de verdures
 Mimolette o Croc'lait biològic 
 Taronja o poma local 




DIVENDRES 10 DE MARÇ DEL 2023

Carrotes biològiques ratllades 
 Peix arrebossat + llimona
 Espinacs biològics  amb beixamel
 Edam biològic 
 Iogurt ensucrat local 
 Aranja i sucre
 Ànec a l'estil de Tours
 Patates fregides
 Carré Frais biològic 
 Iogurt amb gust de fruites vermelles

ORIGEN






***Veau Bio** : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 ***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
 ***Agneau** : « Anyell de Pays » France Occitanie
 ***Poulet** : Né, élevé, abattu et transformé en France

DILLUNS 13 DE MARÇ DEL 2023




Coleslaw o amanida de blat biològica  amb tonyina
 Peix carboner amb salsa Bonne Femme o vedella rostida amb suc
 Puré de patata i carrota o mongeta seca amb suc
 St Môret o Tomme Noire IGP 
 Kiwi local  o clementina








DIJOURS 16 DE MARÇ DEL 2023

Api amb rémoulade o tabule biològica 
 Dal de l'entres biològica  i pèsols o indiots rostits a l'estil forestal
 Arròs aromatitzat o flam de carabassó biològica  + arròs aromatitzat
 Camembert biològica  o cantal DOP 
 Pastís de xocolata o flam de pomes fresc

DIMARTS 14 DE MARÇ DEL 2023

Endívies amb nous o raves amb mantega
 Escalopa d'indiots Label Rouge   amb salsa basca o boles de bou a la canadenca
 Mongeta tendra amb all i julivert o pistons
 Mimolette o gouda biològica 
 Iogurt amb gust de vainilla biològica  o iogurt batut de maduixa biològica 

DIVENDRES 17 DE MARÇ DEL 2023

Alvocat i amanida verda local  o amanida de patata i olives
 Bou biològica local   cassola a l'estil de l'àvia o lluç amb salsa d'escalunya
 Sèmola o paellada camperola (sense feculents)
 Kiri o Vache Qui Rit
 Crema de vainilla biològica  o crema de xocolata biològica 

ORIGEN

***Colin** : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

***Veau Bio** : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

***Dinde** : Né, élevé, abattu et transformé en France

***Bœuf Bio** : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



UDSIS

restauration
scolaire



GRÈCHES • ÉCOLES • COLLÈGES


ON
MANGE QUOI
CETTE SEMAINE?


MENÚS


col.legis
collèges


DILLUNS 20 DE MARÇ DEL 2023

Endívies, daus de mozzarella i pomes locals  o
carrotes biològiques ratllades 

Hoki a l'americana o vedella IGP  amb olives



Pèsols amb escalunya o arròs crioll biològic 



Rondelé amb nous de la Dordonya o emmental
biològic 



Liégeois de xocolata o iogurt de maduixa biològic






DIJOURS 23 DE MARÇ DEL 2023

Ou dur  i amanida verda local  o aranja i sucre


Cereals gormands biològics  i cigrons biològics
 o salsitxa a la brasa / merguez



Tagín de verdures biològica  o sèmola + tagín de
verdures biològiques 

Carré Frais biològic  o Samos


Formatge blanc de fruita o iogurt batut de plàtan
biològic 


DIMARTS 21 DE MARÇ DEL 2023

Amanida de mongeta tendra biològica  i tonyina o
amanida de blat d'indi biològic , cor de palmera i
olives

Xai rostit Label Rouge  amb curri o escalopa de
pollastre amb cebetes 


Samfaina a la paella o blat daurat biològic 

Kiri o cantal DOP 


Plàtan de regió ultraperifèrica  o pera

DIVENDRES 24 DE MARÇ DEL 2023

Enrotllat de formatge o pastís de verdures

Macarrons biològics  a la carbonara o bacallà
amb cítrics

Bunyols de salsifi i macarrons amb formatge ratllat

Saint-paulin o Croc'lait biològic 

Macedònia de fruita o pinya en almívar amb salsa
de caramel


ORIGEN

- *Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)
- *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)
- *Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie
- *Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

DILLUNS 27 DE MARÇ DEL 2023

Raves amb mantega o amanida de llenties biològica amb daus de formatge d'ovella


Axoia de vedella IGP  o

arròs crioll biològic  o

edam biològic 

Flam de vainilla cobert de caramel biològic  o

peix carboner amb salsa de gambes i musclos
Carabassó a la provençal
Samos

logurt amb gust de vainilla biològic 




DIJOURS 30 DE MARÇ DEL 2023


Minestra de verdures o coleslaw

Lasanya amb verdures cuites, mozzarella i

alfàbrega biològiques  o delícies de pollastre

Puré de carabassa de rabequet biològic  amb
crema
+ macarrons

Cantal DOP  o Vache Qui Rit

Formatge blanc natural biològic  i sucre o
petitsúis de fruites


DIMARTS 28 DE MARÇ DEL 2023

Llonganissa i cogombret o sardina en oli amb una rodanxa de llimona

Filets de pollastre  amb salsa de caçador o

bou biològic  printanier

Carrotes biològiques  amb crema o nyoquis a la romana

Rondelé natural o Tomme Noire IGP 

Poma local  o taronja

DIVENDRES 31 DE MARÇ DEL 2023

Endívies i nous o aranja + sucre

Lluç sobre juliana de verdures o boles de xai
Samfaina o patates al vapor amb all i julivert
(senceres)

Fourme d'Ambert DOP  o Tartare d'all i fines herbes

Puré de pomes i albercocs biològic o puré de pomes biològic

ORIGEN

*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)

*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)