

DILLUNS 06 DE MARÇ DEL 2023

Remolatxa, col llombarda i olives negres
 Vedella IGP  amb mostassa i estragó
 Blat daurat
 Port-salut 
 logurt amb gust de fruites vermelles local 


DIMARTS 07 DE MARÇ DEL 2023

Crosta de paté d'aviram
 Ravioli de bou
 Mimolette 
 Taronja

DIMECRES 08 DE MARÇ DEL 2023

Amanida verda local 
 Xai local  amb verduretes
 Puré de pèsols Saint Germain amb crema
 Croc'lait 
 Formatge blanc de fruita

DIMECRES 08 DE MARÇ DEL 2023

Aranja et sucre
 Truita a la francesa biològica 
 Macarrons biològics  amb tomata
 Cantafrais 
 Puré de poma i pera biològiques 



DIVENDRES 10 DE MARÇ DEL 2023

Amanida Sariz
 Peix arrebossat i llimona
 Espinacs biològics  amb beixamel
 Cantal DOP 
 Poma local 

ORIGEN

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

*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

DILLUNS 13 DE MARÇ DEL 2023

Xoriço artesà i cogombret
Peix carboner amb salsa Bonne Femme
Puré de patata i carrota
Bonbel
Clementina

DIMARTS 14 DE MARÇ DEL 2023

Amanida de patates amb tonyina
Escalopa d'indiot Label Rouge amb salsa
basca
Mongeta tendra amb all i julivert
Rondelé natural
Kiwi local

DIMECRES 15 DE MARÇ DEL 2023

Tabule biològic
Filets de pollastre a l'estil alsacià
Bunyols de salsifi
Chavroux
Crema de xocolata biològica

DIJOURS 16 DE MARÇ DEL 2023

Endívies, nous i daus de mimolette
Dal de lleties biològiques i pèsols
Arròs aromatitzat 2/3
Camembert
Iogurt amb gust de vainilla biològic



DIVENDRES 17 DE MARÇ DEL 2023

Amanida verda local
Bou biològic local cassola a l'estil de l'àvia
Sèmola biològica
Gouda
Pastís-flam de pomes fresc



ORIGEN

*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)
*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France
*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France
*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)



DILLUNS 20 DE MARÇ DEL 2023

Amanida de pasta Sombrero
Xai rostit Label Rouge  amb curri
Blat biològic  amb verduretes
Emmental 
Plàtan de regió ultraperifèrica 

DIMARTS 21 DE MARÇ DEL 2023

Enrotllat de formatge
Hoki a l'americana
Pèsols amb escalunya
Gouda biològic  
Pera

DIMECRES 22 DE MARÇ DEL 2023

Api amb salsa rémoulade
Cuixa de pollastre a la planxa 
Puré de patates
Rondelé amb nous de la Dordonya 
Taronja





DIJOUS 23 DE MARÇ DEL 2023

Ou dur  i amanida verda local 
Cereals gormands biològics  i cigrons biològics

Tagín de verdures biològiques 
Mimolette 
Flam de vainilla cobert de caramel biològic 



DIVENDRES 24 DE MARÇ DEL 2023

Carrotes biològiques ratllades  i engrunes de
surimi amb aranja i sucre
Macarrons biològics  a la carbonara
Macarrons
Brie 
Iogurt batut de maduixa biològic 

ORIGEN

*Hoki : Macruronus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

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

DILLUNS 27 DE MARÇ DEL 2023

Raves i mantega
 Axoa de vedella IGP  
 Arròs crioll biològic 
 Société crème
 logurt natural ensucrat biològic 

DIMARTS 28 DE MARÇ DEL 2023




Amanida de lleties i de daus de formatge d'ovella
 Filets de pollastre amb salsa de caçador
 Carrotes biològiques  amb crema
 Vache Qui Rit
 Poma local  

DIMECRES 29 DE MARÇ DEL 2023

Amanida de pistons biològics  a la catalana
 Peix a la meunière
 Verdures a la paella amb bolets
 Kiri
 Pastís de xocolata

DIJOUS 30 DE MARÇ DEL 2023



Alvocat, daus d'emmental
 i amanida verda local 
 Lasanya amb verdures cuites, mozzarella i alfàbrega
 biològica 
 Ou dur
 Crema de vainilla biològica 

DIVENDRES 31 DE MARÇ DEL 2023

Pernil dolç i cogombret
 Lluç sobre juliana de verdures
 Samfaina i patates
 Camembert
 Taronja

ORIGINES

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

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