


DILLUNS 06 DE NOVEMBRE DEL 2023

Enrotllat de formatge
 o Pastís de formatges
 Vedella rostida amb bolets
 o *Peix carboner amb cítrics


Cereals gormands biològics 

o Puré de carabassa de rabequet biològica  amb crema

logurt de pressec local 

o logurt de fruites vermelles local 

Pera local 

o poma HVE 

DIMARTS 07 DE NOVEMBRE DEL 2023



Endívies amb nous
o Coleslaw

*Lluç amb salsa bretona

o *Escalopa d'indiot Label Rouge  
amb estragó

Carrotes tendres amb all i julivert

o Arròs crioll biològic 

Gouda biològic  

o Emmental biològic  

Puré de poma i codony

o Puré de poma i plàtan

DIJOUS 09 DE NOVEMBRE DEL 2023

Remolatxa biològica 

i blat d'indi biològic 

Sèmola biològica  i tagín de verdures

biològiques  i cigrons
logurt ensucrat
Clementina



Amanida de mongeta tendra

Truita de patates

Paellada camperola

logurt barejat de fruites

Plàtan

de regió ultraperifèrica 

DIVENDRES 10 DE NOVEMBRE DEL 2023

Raves amb mantega

o Amanida verda Batavia

o Sopa Dubarry (Jean Moulin, Argeliers, Millars)

*Bou biològic   a la borgonyesa

o Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona

Pistons biològics 

o Mongeta plana amb all i julivert

Edam biològic  

o Camembert biològic  

Liégeois de vainilla

o Liégeois de xocolata

ORIGEN

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

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

***Lluç:** *Merluccius productus*, pescat amb teranyina, Pacífic nord-est (FAO 67) / *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina, Atlàntic sud-oest (FAO 41)







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





DILLUNS 13 DE NOVEMBRE DEL 2023



Endívies
 o Duo de col blanca i col llombarda
 Navarin de *xai local 
 o *Bacallà amb salsa dugléré
Sèmola biològica 
 o Verdures verdes a la paella
 Tartare d'all i fines herbes
 o St Morêt
Puré de poma i albercoc biològic 
 o Puré de poma i pera biològic 

DIMARTS 14 DE NOVEMBRE DEL 2023




Api amb salsa rémoulade
 o Amanida de margallons, blat de moro, olives
Filets de pollastre amb suc
 o *Hoki estil indi
Duo de carotes amb comí
 o Arròs aromatitzat
Petitsuíssos de fruita
 o Mató de fruites
Clementina biològica 
 o Taronja biològica 

DIJOUS 16 DE NOVEMBRE DEL 2023

Amanida de blat biològic 
 , blat d'indi i olives
Boletes de fajol-llenties
Pèsols amb suc
Yogurt de fruits del bosc
 local 
Poma biològica
 local  


Amanida de pistons
biològics  amb tonyina
Formatge arrebossat
Patates amb all i julivert
logurt ensucrat local 
Pera biològica  

DIVENDRES 17 DE NOVEMBRE DEL 2023

Coleslaw
 o **Carotes biològiques**  **ratllades**
Peix a la meunière
 o ***Bou biològic**   **maître d'hôtel**
Puré de patata
 o Duo de mongetes amb all i julivert
Société Crème
 o Vache Qui Rit
Còctel de fruita o Pinya en almívar


ORIGEN

***Xai**: Anyell de Pays, França Occitània

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

***Bacallà**: *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)



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

 Fruits, 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

DILLUNS 20 DE NOVEMBRE DEL 2023

Amanida de mongeta tendra i tonyina
 o Remolatxa amb formatge d'ovella
 Vedella rostida
 amb mostassa i estragó
 o *Hoki amb salsa a la bretona
 Puré de moniatos amb crema
 o **Arròs crioll biològic** 
 Petitsuïssos ensucrats
 o Petitsuïssos de fruita
 Plàtan de regió ultraperifèrica 
 o Clementina

DIMARTS 21 DE NOVEMBRE DEL 2023

Raves amb mantega
 o Enciam batavia local 
 * Peix carboner a l'americana
 o Porc rostit Label Rouge 
 amb cebetes
 Coliflor amb all i julivert
 o galets
 Vache Qui Rit
 o Saint-paulin
Puré de poma i préssec biològic 
 o Puré de poma i plàtan

DIJOUS 23 DE NOVEMBRE DEL 2023

Cor de palmera,
 blat d'indi i olives
 Cruixent de blat amb
 salsa búlgara freda
 Guisat de verdures
 amb cigrons
 logurt de vainilla local

Taronja biològica  






Amanida de pasta
 Sombrero
 Fikandel de bou
 Carabassa de rabequet
 i patata gratinades
 logurt d'albercoc local

Poma biològica  

DIVENDRES 24 DE NOVEMBRE DEL 2023

MENÚ TEMÀTIC: AMETLLES LOCALS

Col llombarda, col blanca i poma local 
 o Endívies amb nous
 Escalopa
 o Tagín de *pollastre 
 amb ametlles
 Puré de patata i carrota
 o **Cereals gormands biològics** 
 Babybel o Brie
 Éclair de xocolata
 o Esponjós de luzu

ORIGEN

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

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

*Hoki: *Macruronus novaezelandiae*, 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



DILLUNS 27 DE NOVEMBRE DEL 2023

Aranja biològica 
 o Carrotes biològiques  ratllades
 Blanqueta de *vedella biològica 
 o *Peix carboner amb coco i curri
 Pistons biològics 
 o Mongeta plana amb all i julivert
 Mimolette
 o Bonbel
 Puré de poma biològica 
 o Puré de poma i codony

DIMARTS 28 DE NOVEMBRE DEL 2023

Amanida de lleties biològiques 
 o Amanida de patata, blat d'indi i olives
 *Bacallà amb crema de safrà
 o *Escalopa de porc local  amb herbes
 Patates amb all i julivert
 o Puré de bròcoli
 logurt de fruites
 o Mató ensucrat
 Clementina biològica 
 o Poma biològica 

DIJOUS 30 DE NOVEMBRE DEL 2023

Amanida verda local 
 i crostonets
 Xili sense carn
 Arròs aromatitzat
 Chavroux
 logurt de plàtan biològic 



Coleslaw
 Truita de patata
 Bunyols de salsifí
 Six de Savoie
 Mató de fruites

DIVENDRES 01 DE DESEMBRE DEL 2023

Remolatxa, blat d'indi biològic 
 o Api amb salsa rémoulade
 o Crema Dubarry (La Bressola, Pià, Sévigné)
 Filets de pollastre amb salsa holandesa
 o Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona
 Flam de porros
 o Espirals biològiques  amb emmental ratllat
 logurt ensucrat local 
 o logurt de fruites vermelles local 
 Plàtan de regió ultraperifèrica 
 o Pera local 

ORIGEN

*Porc: Pyrénées Excellence, França Occitània

*Vedella biològica: Vedella biològica Primeur des Montagnes Pyrénéennes, França Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)

*Bacallà: *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

*Peix carboner: *Pollachius virens*, pescat 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