








DILLUNS 06 DE NOVEMBRE DEL 2023

***Vedella**  amb bolets
Fesolins i carotes tendres
Chavroux o Six de Savoie
Pera biològica  





DIMARTS 07 DE NOVEMBRE DEL 2023

Api amb salsa
Raviolis de carn bovina francesa 
logurt de pressec local 
Taronja


DIMECRES 08 DE NOVEMBRE DEL 2023

Duo de col llombarda i col blanca
Indiot Label Rouge  rostit amb suc
Patates fregides extragrans
Gouda biològic  
Puré de poma i codony

DIJOUS 09 DE NOVEMBRE DEL 2023

 **Amanida verda Batavia**
o Remolatxes
Cruixent de blat amb salsa búlgara freda
Sèmola biològica 
Comté DOP  
Pastís de xocolata

DIVENDRES 10 DE NOVEMBRE DEL 2023

***Lluç amb salsa de cítrics**
Arròs aromatitzat
logurt natural ensucrat
Poma d'alt valor mediambiental 

ORIGEN

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

***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

Tabule biològic  i daus d'emmental
Vedell biològic  amb olives
Coliflor amb julivert
Taronja

DIMARTS 14 DE NOVEMBRE DEL 2023



***Bacallà amb salsa de safrà**
Liaços biològics 
Babybel
Plàtan de regió ultraperifèrica 

DIMECRES 15 DE NOVEMBRE DEL 2023

Bastonets de carottes
amb salsa búlgara freda
***Cuixa de pollastre  a la planxa**
Pèsols i patata
Vache Qui Rit
Pera en almívar amb salsa de xocolata

DIJOUS 16 DE NOVEMBRE DEL 2023



Endívia, nous i daus de rocafort DOP 
Dal de llienties biològiques , pèsols
Arròs aromatitzat
Liégeois de xocolata

DIVENDRES 17 DE NOVEMBRE DEL 2023

Alvocat, blat d'indi biològic 
i engrunes de surimi
Porc Label Rouge  rostit
amb salsa forestal
Puré de moniato amb crema
Mató de fruites

ORIGEN

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

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

***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

DILLUNS 20 DE NOVEMBRE DEL 2023

Duo de col llombarda i col blanca
Espotlla de bou amb salsa bruna
Cereals gormands biològics 
Mató ensucrat

DIMARTS 21 DE NOVEMBRE DEL 2023







Aranja o coleslaw
*Escalopa d'indiot  amb estragó
Mongeta tendra i patata amb all i julivert
Emmental o Saint-paulin
Puré de poma i pera biològic 

DIMECRES 22 DE NOVEMBRE DEL 2023

Amanida de Margallons,
Blat de Moro, Olives
Peix a la meunière
Flam de coliflor
Samos
Pastís de xocolata

DIJOUS 23 DE NOVEMBRE DEL 2023



Truita a la francesa biològica 
Curri vegetarià de
carabassa de rabequet biològica 
Gouda o Tomme Noire IGP  
Clementina biològica  

DIVENDRES 24 DE NOVEMBRE DEL 2023

MENÚ TEMÀTIC: AMETLLES LOCALS

Endívies o Crema Dubarry (Cerdanya)

Tagín de *pollastre 
amb ametlles 

Carrotes tendres amb patata
iogurt d'albercoc local 

i Plàtan de regió ultraperifèrica  (Cerdanya)

ORIGEN

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

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





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

Raves amb mantega
Blanqueta de *vedella biològica 
Pistons biològics 
Mató ensucrat

DIMARTS 28 DE NOVEMBRE DEL 2023



Amanida d'arròs biològic  amb tonyina
*Cuixa de pollastre  a la planxa
Duo de mongetes amb all i julivert
Mimolette
Kiwi biològic local 

DIMECRES 29 DE NOVEMBRE DEL 2023

Coleslaw
Fikandel de bou i dosi de quètxup
Patates enrossides
Kiri
Puré de poma i plàtan

DIJOUS 30 DE NOVEMBRE DEL 2023



Galeta de blat, tomata i mozzarella
Carabassó i patata gratinats
logurt de fruites vermelles local 
Plàtan de regió ultraperifèrica 

DIVENDRES 01 DE DESEMBRE DEL 2023

Tabule biològic  amb daus d'emmental
*Hoki amb coco i curri
Puré de bròcoli
Taronja

ORIGEN

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

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

*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