


Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

Del dilluns 5 de gener al divendres 9 de gener del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 15/12/25


	Lundi 5 Janv.	Mardi 6 Janv.	Jeudi 8 Janv.	Vendredi 9 Janv.	ORIGINES
 DÉJEUNER	OMELETTE NATURE RIZ BIO CREOLE TOMME DES PYRENEES IGP CLEMENTINE BIO	PAMPLEMOUSSE DOSE DE SUCRE BOLOGNAISE DE LENTILLES TORSADES BIO DES DE MOZZARELLA GALETTE DES ROIS	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO CRISPY DE BLE FRITES KETCHUP YAOURT FRAMBOISE LOCAL	TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL MIDOTE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES SEMOULE BIO CHAVROUX KIWI BIO LOCAL	


	Dilluns 5	Dimarts 6	Dijous 8	Divendres 9	ORIGEN
Gener  DINAR	Truita a la francesa Arròs crioll biològic Tomme des Pyrénées IGP Clementina biològica	Aranja Dosi de sucre Bonyesa de lleties Espirals biològiques Daus de mozzarella Galette de Reis	Enciam batàvia Mig ou dur biològic Cruixent de blat Patates fregides Quètxup logurt de gerds local	Pastís de verdures d'estiu Guisat de verdures amb cigrons Sèmola biològica Chavroux Kiwi biològic local	

Du lundí 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

Del dilluns 12 de gener al divendres 16 de gener del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ : 15/12/25

Lundi 12 Janv.		Mardi 13 Janv.		Jeudi 15 Janv.		Vendredi 16 Janv.	
 <p>DEJEUNER</p>	SALADE BATAVIA DEMI OEUF DUR BIO POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA MASSALA PENNES BIO FROMAGE BLANC NATURE BIO DOSE DE SUCRE	OEUF DUR BIO DOSE DE MAYONNAISE PATES HVE BROCOLI ET BOURSIN EMMENTAL BIO POMME BIO LOCALE	OMELETTE NATURE BIO PUREE D'HARICOTS VERTS CANTAL AOP BANANE BIO	CAROTTES BATONNETS SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE DAHÍ LENTILLES BIO ET PETITS POIS BOULGOUR LIEGEOIS CHOCOLAT			

Dilluns 12		Dimarts 13		Dijous 15		Divendres 16	
Gener  <p>DINAR</p>	Enciam batàvia Mig ou dur biològic Cigrons biològics i coliflor tikkà massala Macarrons biològics Formatge fresc natural biològic Dosi de sucre	Ou dur biològic Dosi de maionesa Pasta d'alt valor mediambiental, bròquil i Boursin Emmental biològic Poma biològica local	Truita a la francesa biològica Puré de mongeta tendra Cantal DOP Plàtan biològic	Bastonets de carrota Salsa d'escalunya i cibulet Dal de lletnies biològiques i pèsols Búrgul Liégeois de xocolata			

ORIGINES

ORIGEN

Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

Del dilluns 19 de gener al divendres 23 de gener del 2026



MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ: 15/12/25

		Lundi 19 Janv.			Mardi 20 Janv.			Jeudi 22 Janv.			Vendredi 23 Janv.				
 <p>DEJEUNER</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>POIS CHICHES BIO ET DUO DE CAROTTES</p> <p>SAUCE FORESTIERE A LA NORMANDE</p> <p>FARFALLES BIO</p> <p>EMMENTAL-RAPE</p> <p>YAOURT VANILLE LOCAL</p>	<p>OEUF DUR BIO</p> <p>DOSE DE MAYONNAISE</p> <p>CARI DE CAROTTES AUX DEUX LENTILLES</p> <p>BOULGOUR</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>POIRE BIO LOCALE</p>	<p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>BABYBEL BIO</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECHAMEL</p> <p>AU FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT BIO</p>	ORIGINES										
					<p>Dilluns 19</p> <p>Amanida de col</p> <p>Cigròns biològics i duo de carottes</p> <p>Salsa forestal a la normanda</p> <p>Llaços biològics</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>logurt de vainilla local</p>			<p>Dimarts 20</p> <p>Ou dur biològic</p> <p>Dosi de maionesa</p> <p>Curri de carottes amb dues varietats de lenties</p> <p>Búrgul</p> <p>Mimolette</p> <p>Pera biològica local</p>			<p>Dijous 22</p> <p>Xili sense carn</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Babybel biològic</p> <p>Taronja biològica</p>			<p>Divendres 23</p> <p>Enciam batàvia</p> <p>Tortel·linis de brosat i espinacs amb beixamel i formatge</p> <p>Crema de xocolata biològica</p>	
<p>Gener</p>  <p>DINAR</p>	<p>Dilluns 19</p> <p>Amanida de col</p> <p>Cigròns biològics i duo de carottes</p> <p>Salsa forestal a la normanda</p> <p>Llaços biològics</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>logurt de vainilla local</p>			<p>Dimarts 20</p> <p>Ou dur biològic</p> <p>Dosi de maionesa</p> <p>Curri de carottes amb dues varietats de lenties</p> <p>Búrgul</p> <p>Mimolette</p> <p>Pera biològica local</p>			<p>Dijous 22</p> <p>Xili sense carn</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>Babybel biològic</p> <p>Taronja biològica</p>			<p>Divendres 23</p> <p>Enciam batàvia</p> <p>Tortel·linis de brosat i espinacs amb beixamel i formatge</p> <p>Crema de xocolata biològica</p>			ORIGEN		

Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

Del dilluns 26 de gener al divendres 30 de gener del 2026

MISE À JOUR, LE | ACTUALITZACIÓ: 15/12/25

		Lundi 26 Janv.			Mardi 27 Janv.			Jeudi 29 Janv.			Vendredi 30 Janv.			ORIGINES
 <p>DÉJEUNER</p>	<p>OEUF DUR BIO </p> <p>DOSE DE MAYONNAISE</p> <p>DAHL LENTILLES BIO ET PETITS POIS </p> <p>COQUILLETTES BIO </p> <p>FOURME D'AMBERT AOP </p> <p>KIWI BIO LOCAL </p>	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO </p> <p>POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA</p> <p>MASSALA</p> <p>RIZ BIO CREOLE </p> <p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>DOSE DE SUCRE</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>PANE BLE EPINARD EMMENTAL</p> <p>PUREE DE POTIRON BIO </p> <p>BABYBEL BIO </p> <p>CLEMENTINE BIO </p>	<p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p>DEMI OEUF DUR BIO </p> <p>RAVIOLIS AUX LEGUMES</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>PUREE POMMES ABRICOTS BIO </p>										
	<p>Gener</p>  <p>DINAR</p>	<p>Ou dur biologique</p> <p>Dosi de maionesa</p> <p>Dal de llenties biològiques i pèsols</p> <p>Pistons biològics</p> <p>Fourme d'Ambert DOP</p> <p>Kiwi biològic local</p>	<p>Enciam batàvia</p> <p>Mig ou dur biològic</p> <p>Cigrons biològics i coliflor tikkà massala</p> <p>Arròs crioll biològic</p> <p>logurt natural biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p>Api amb salsa rémoulade</p> <p>Blat, espinacs i emmental arrebossats</p> <p>Puré de carabassa biològic</p> <p>Babybel biològic</p> <p>Clementina biològica</p>	<p>Endivies</p> <p>Nous</p> <p>Mig ou dur biològic</p> <p>Raviolis de verdure</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Puré de poma i albercoc biològic</p>									
	Dilluns 26	Dimarts 27	Dijous 29	Divendres 30									ORIGEN	



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles. Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison...); ils seront actualisés sur notre site internet : www.udsis.fr



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés 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