
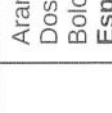



Du lundí 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026  
Del dilluns 5 de gener al divendres 9 de gener del 2026

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

	Lundi 5 Janv.	Mardi 6 Janv.	Jeudi 8 Janv.	Vendredi 9 Janv.
<b>DÉJEUNER</b>	 <p>*COLIN SUR JULIENNE DE LEGUMES SAUCE CITRON RIZ BIO CREOLE TOMME DES PYRENEES IGP CLEMENTINE BIO</p>	 <p>PAMPLEMOUSSE DOSE DE SUCRE BOLOGNAISE DE LENTILLES TORSADES BIO DES DE MOZZARELLA GALETTE DES ROIS</p>	<p>SALADE BATAVIA *WINGS DE POULET BARBECUE FRITES KETCHUP YAOURT FRAMBOISE LOCAL</p>	<p>TARTE AUX LEGUMES DU SOLEIL *ROTI DE PORC LABEL ROUGE SAUCE CATALANE BROCOLIS BIO PERSILLES CHAVROUX KIWI BIO LOCAL</p>
<b>ORIGINES</b>	<p>*Filet de colin MSC : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27) *Wings de poulet barbecue : Union Européenne *Rôti de porc Label Rouge : Union Européenne (France)</p>			

	Dilluns 5	Dimarts 6	Dijous 8	Divendres 9
<b>Gener</b>	 <p>*Peix carboner sobre juliana de verdures amb salsa de llimona Arròs crioll biològic Tomme des Pyrénées IGP Clementina biològica</p>	<p>Aranja Dosi de sucre Bolonysa de llenties Espirals biològiques Daus de mozzarella Galette de Reis</p>	<p>Enciam batàvia *Ales de pollastre barbaçoa Patates fregides Queùxup logurt de gerds local</p>	<p>Pastís de verdures d'estiu *Porc Label Rouge rostít amb salsa catalana Bròquil biològic amb all i julivert Chavroux Kiwi biològic local</p>
<b>ORIGEN</b>	<p>*Peix carboner MSC (pesca sostenible): Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27) *Ales de pollastre barbaçoa: Unió Europea *Porc Label Rouge rostít: Unió Europea (França)</p>			

Du **lundi 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

ORIGINES
<p>*<b>Filet de colin MSC</b> : Pollachius virens, pêché par chalut, Atlantique Nord-Est (FAO 27)</p> <p>*<b>Tartiflette de volaille</b> : Viande de dinde France</p> <p>*<b>Paleron de bœuf</b> : Union Européenne (France)</p>


	Lundi 12 Janv.	Mardi 13 Janv.	Jeudi 15 Janv.	Vendredi 16 Janv.
DÉJEUNER	<p>SALADE BATAVIA</p> <p>*COLIN SAUCE BONNE FEMME</p> <p>PENNES BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p>	<p>SARDINE A L HUILE</p> <p>TRANCHE DE CITRON</p> <p>TARTIFLETTE DE *VOLAILLE</p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>POMME BIO LOCALE</p>	<p>OMELETTE NATURE BIO</p> <p>PUREE D'HARICOTS VERTS</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CAROTTES BATONNETS</p> <p>SAUCE ECHALOTE CIBOULETTE</p> <p>*PALERON DE BOEUF SAUCE BRUNE</p> <p>LENTILLES BIO D'OCCITANIE A LA MAROCAINE</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>


ORIGEN
<p>*<b>Peix carboner MSC (pesca sostenible)</b>: Pollachius virens, pesca d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p>*<b>Tartiflette d'aviram</b>: Carn d'indi, França</p> <p>*<b>Espatlla de bou</b>: Unió Europea (França)</p>

Gener	Dilluns 12	Dimarts 13	Dijous 15	Divendres 16
 DINAR	<p>Enciam batàvia</p> <p>*Peix carboner amb salsa Bonne Femme</p> <p>Macarrons biològics</p> <p>Formatge fresc natural biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p>Sardina en oli</p> <p>Rodanxa de llimona</p> <p>*Tartiflette d'indi</p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Poma biològica local</p>	<p>Truita a la francesa biològica</p> <p>Purè de mongeta tendra</p> <p>Cantal DOP</p> <p>Plàtan biològic</p>	<p>Bastonets de carrota</p> <p>Salsa d'escalunya i cibulet</p> <p>*Espatlla de bou amb salsa bruna</p> <p>Lienties biològiques</p> <p>d'Occitània estil marroquí</p> <p>Liégeois de xocolata</p>

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.	
DÉJUNER		SALADE COLESLAW	SALADE POMMES DE TERRE, MAIS BIO, OLIVES DES D'EMMENTAL	PIZZA AU FROMAGE BIO	SALADE BATAVIA	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS ET BECH'	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO		
		*ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE A	*VEDELL IGP AUX PETITS OIGNONS	CUBES DE COLIN AUX CEREALES	GRATIN DE BROCOLI BIO				
		L'ALSACIENNE	PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES BIO A L'ECHALOTE	BABYBEL BIO	ORANGE BIO				
		FARFALLES BIO	POIRE BIO LOCALE						
		EMMENTAL RAPE							
		YAOURT VANILLE LOCAL							
ORIGINES		*Escalope de dinde Label Rouge : France *Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)							

		Dilluns 19		Dimarts 20		Dijous 22		Divendres 23	
Gener		Amanida de col	Amanida de patata, blat d'indi biològic, olives i daus d'emmental	Pizza de formatge biològica	Enciam batàvia				
		*Escalopa d'indiot Label Rouge a l'alsaciana	*Vedella IGP amb cebetes Pèsols i carrota tendra biològics amb escalunya Pera biològica local	Daus de peix carboner amb cereals	Tortel·linis de brossat i espinacs amb beixamel i formatge				
	DINAR	Liaços biològics		Bròquil biològic gratinat	Crema de xocolata biològica				
		Emmental ratllat		Babybel biològic					
		logurt de vainilla local		Taronja biològica					
ORIGEN		*Escalopa d'indiot Label Rouge: França *Vedella IGP: Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, França, Occitània (Roselló i cantons limitrofs)							

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

ORIGINES
<p><b>*Bœuf Bio</b> : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)</p> <p><b>*Chorizo artisanal</b> : Viande de porc « Pyrénéus Excellence » France Occitanie</p> <p><b>*Cabillaud MSC</b> : Gadus morhua, pêché par lignes et hameçons ou par chalut, Atlantique Nord Est (FAO 27)</p> <p><b>*Ravioli pur bœuf</b> : Viande de bœuf française</p>

	Lundi 26 Janv.	Mardi 27 Janv.	Jeudi 29 Janv.	Vendredi 30 Janv.
DÉJEUNER	<p>SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS, OLIVES</p> <p><b>*BOEUF BIO BOURGUIGNON</b></p> <p>JEUNES CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>FOURME D'AMBERT AOP</p> <p>KIWI BIO LOCAL</p>	<p>SALADE BATAVIA</p> <p><b>DEMI OEUF DUR BIO</b></p> <p>POIS CHICHES BIO ET CHOU FLEUR TIKKA MASSALA</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>DOSE DE SUCRE</p>	<p><b>*CHORIZO LOCAL</b></p> <p>CORNICHONS</p> <p>*CABILLAUD SAUCE MOUTARDE</p> <p>PUREE DE POTIRON BIO</p> <p>BABYBEL BIO</p> <p>CLEMENTINE BIO</p>	<p>ENDIVES</p> <p>NOIX</p> <p><b>*RAVIOLIS VBF</b></p> <p>EMMENTAL RAPE</p> <p>PUREE POMMES ABRICOTS BIO</p>
				

ORIGEN
<p><b>*Bou biologique</b>: Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França Occitània (Rosselló i cantons limitrofs)</p> <p><b>*Xorizo artesà</b>: Carn de porc Pyrénéus Excellence, França Occitània</p> <p><b>*Bacallà MSC (pesca sostenible)</b>: Gadus morhua, pesca amb línia i ham o d'arrossegament, Atlàntic nord-est (FAO 27)</p> <p><b>*Raviolis de pur bou</b>: Carn de bou francesa</p>

Gener	Dilluns 26	Dimarts 27	Dijous 29	Divendres 30
 DINAR	<p>Amanida de pistons biològics, blat d'indi i olives</p> <p><b>*Bou biològic a la borgonyona</b></p> <p>Carottes tendres amb all i julivert</p> <p><b>Fourme d'ambert DOP</b></p> <p>Kiwi biològic local</p>	<p>Enciam batàvia</p> <p><b>Mig ou dur biològic</b></p> <p>Cigròns biològics i coliflor tikkà massala</p> <p><b>Arròs crioll biològic</b></p> <p>logurt natural biològic</p> <p>Dosi de sucre</p>	<p><b>*Xoriço local</b></p> <p>Cogombrets</p> <p>*Bacallà amb salsa de mostassa</p> <p>Puré de carabassa biològic</p> <p><b>Babybel biològic</b></p> <p>Clementina biològica</p>	<p>Endives</p> <p>Nous</p> <p><b>*Raviolis de carn bovina francesa</b></p> <p>Emmental ratllat</p> <p>Puré de poma i albercoc biològic</p>



**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](http://www.udsis.fr)



**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](http://www.udsis.fr)