

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

13

14

15

16

17

20

21

22

23

24

27

28

29

30

31

FESTIU

FESTIU

FESTIU

CREMA DE PASTANAGA
POLLASTRE DE L'HORTA
ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB
PASTANAGA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET I
FORMATGE
MANDONGUILLES A LA JARDINERA
FRUITA

ESCUDELLA (SOPA DE BROU DE CARN AMB
PASTA MERAVELLA)
RAGOUT DE POLLASTRE
FRUITA

MONGETES TENDRES AMB PATATES
SEITONS A L'ANDALUSA
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
OUS AL FORN AMB SAMFAINA
FRUITA

ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET
LLUÇ AMB Salsa VERDA
AMANIDA AMB BROTS DE MONGETES
FRUITA

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE GALETS
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN
AMB POMA
POSTRES ESPECIALS

ARRÒS BLANC AMB SOFREGIT D'ALL I
TOMÀQUET NATURAL
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

CREMA DE PÈSOLS
POLLASTRE AMB Salsa GREGA
ENCIAM I CEBA
IOGURT

SOPA DE FIDEUS
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
XAMPINYONS
FRUITA

LLENTIES AMB CARBASSA
CROQUETES DE PERNIL
BLAT DE MORO I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

ESPAGUETIS NAPOLITANA (AMB TOMÀQUET
I OLIVES NEGRES)
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I
COGOMBRE
FRUITA



Et donem la benvinguda
al nostre menjador
escolar segur!

Comença
amb un bon
ESMORZAR



Pa, cereals o
derivats



Llet o
derivats

Fruita fresca
i hortalisses



Si hem dinat:	Podem Sopar:
Cereals, fècules o llegums	Hortalisses crues o llegums cuits
Verdures	Cereals o fècules
Carn	Peix o ou
Peix	Carn magra o ou
Ou	Peix o carn magra
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

Estem preparats per garantir
la seguretat dels nens i nenes a
l'aula menjador.

ELS GUARDIANS DE LA SALUT



2

Desenvolupem i implantem els nostres
protocols de seguretat i prevenció
verificats per Bureau Veritas
Certification.



3

El benestar de totes les
famílies és la nostra prioritat.

Notes:

Empresa adherida al Pla de col·laboració per a la millora de la composició alimentària i begudes 2020.
En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, procurar mantenir una bona alimentació substituint aliments no tolerats per altres dins de la mateixa família.

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que es vagi a consumir cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006. D'acord amb l'establert al RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats.

