

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



13

LLENTIES ESTOFADES
CROQUETES ARTESANES DE
POLLASTRE
AMANIDA DE PASTANAGA
RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE
MORO
FRUITA

14

ESPIRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE
LLUÇ AL FORN SOBRE LLIT DE VERDURES
FRUITA

15

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL,
PASTANAGA, PATATA)
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I OLIVES
IOGURT

16

ARRÒS AMB TOMÀQUET
TRUITA DE FORMATGE
TOMÀQUET NATURAL
FRUITA

17

CREMA DE PORROS NATURAL
BISTEC DE CUIXA DE PORC A LA
PLANXA
ENCIAM
FLAM

20

MONGETES TENDRES AMB PATATES
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB
CEBA CARAMEL LITZADA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET)
FRUITA

21

CIGRONS ESTOFATS
TRUITA DE CARBASSÓ
TOMÀQUET I PASTANAGA
FRUITA

22

SOPA DE BROU AMB PASTA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT
AMB ROMANÍ
ENCIAM I COGOMBRE
IOGURT

23

CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI
D'ALFÀBREGA
SUPREMA DE LLUÇ ARREBOSSADA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

24

FESTIU

27

CREMA DE VERDURES AMB
CROSTONETS DE PA
MANDONGUILLES DE POLLASTRE AMB
XAMPINYONS I PATATES
FRUITA

28

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
FILET DE POLLASTRE ARREBOSSAT
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

29

ESPAGUETIS A LA CARBONARA
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

30

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB PASTANAGA
TRUITA FRANCESA AMB PERNIL CUIT
ENCIAM
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

1
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.

