

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

1

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

2

CREMA DE PÈSOLS
POLLASTRE AMB Salsa GREGA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

3

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

6

FESTIU

7

FESTIU LLIURE DISPOSICIÓ

8

FESTIU

9

PAELLA AMB VERDURES
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA D' ENCIAM, BLAT DE MORO I COGOMBRE
FRUITA

10

LLENTIES GUISADES AMB CARABASSA
BOTIFARRA DE PORC AL FORN BLAT DE MORO I PASTANAGA
RATLLADA
IOGURT

13

MONGETES TENDRES AMB PATATES
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
XAMPINYONS
FRUITA

14

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

15

MAR BÀLTICA: FINLÀNDIA
MAKARONILAATIKKO (CASSOLA DE MACARRONS)
LIHAPULLAT (MANDONGUILLES FINLANDESES)
IOGURT

16

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

17

ARRÒS CALDÓS
MEDALLÓ DE SALMÓ I CARBASSA AL FORN
TOMÀQUET I OLIVES
FLAM

20

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TIRES DE CALAMAR
AMANIDA VERDA
FRUITA

21

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
LLUÇ AMB Salsa VERDA
FRUITA

22

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

□

□

□

□

□

□

□



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:

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.

