

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

3

4

5

TRITURAT DE VERDURES AMB VEDELLA

B: TRITURAT DE FRUITA

6

7

8

9

10

TRITURAT DE VERDURES AMB LLOM

TRITURAT DE VERDURES AMB OU

TRITURAT DE VERDURES AMB POLLASTRE

TRITURAT DE VERDURES AMB VEDELLA

TRITURAT DE VERDURES AMB ABADENO

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

11

12

13

14

15

FESTIU

FESTIU

TRITURAT DE VERDURES AMB MONGETES BLANQUES I OU

TRITURAT DE VERDURES AMB POLLASTRE

TRITURAT DE VERDURES AMB LLUÇ

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

16

17

18

19

20

TRITURAT DE VERDURES AMB OU

TRITURAT DE VERDURES AMB LLUÇ

TRITURAT DE VERDURES AMB LLOM

TRITURAT DE VERDURES AMB POLLASTRE

TRITURAT DE VERDURES AMB GALL DINDI

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

21

22

23

24

25

TRITURAT DE VERDURES AMB OU

TRITURAT DE VERDURES AMB LLOM

TRITURAT DE VERDURES AMB POLLASTRE

TRITURAT DE VERDURES AMB HAMBURGUESA

TRITURAT DE VERDURES AMB LLUÇ

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE FRUITA

B: TRITURAT DE 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.

