

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

3

4

5

ESPIRALS AMB ALLADA
VEDELLA AMB SALSÀ

6

7

8

9

10

PATATES SALTADES AMB VERDURA
LLOM ARREBOSSAT
ENCIAM I COGOMBRE

MACARRONS SALTEJATS
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I COL LLOMBARDA

CREMA DE CARBASSÓ
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB
ALLADA

SOPA DE BROU AMB PASTA
POLLASTRE AL FORN

ARRÒS AMB VERDURES
ABADEJO AL FORN
AMANIDA VERDA

11

12

13

14

15

FESTIU

FESTIU

CREMA DE VERDURES
TRUITA DE TONYINA
AMANIDA VERDA

GALETS AMB SOFREGIT
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
ENCIAM I COGOMBRE

ARRÒS AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SALSÀ MERY

16

17

18

19

20

PATATES SALTADES AMB VERDURA
TRUITA DE PATATES
AMANIDA VERDA

ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
SEITONS A L'ANDALUSA
AMANIDA VERDA

SOPA D'ESTELS
LLOM DE PORC AL FORN

CREMA DE PORROS NATURAL
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT AMB
ROMANÍ

GALETS AMB SOFREGIT
ESTOFAT DE GALL DINDI
AMANIDA VERDA

21

22

23

24

25

CREMA DE VERDURES
TRUITA FRANCESA
AMANIDA VERDA

BRÒQUIL AMB PATATES
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL
FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA VERDA

ARRÒS AMB VERDURES
POLLASTRE ROSTIT A L'ESTIL "CAJUN"
ENCIAM I OLIVES

CREMA DE CARBASSÓ
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA
PLANXA

MACARRONS AMB ALLADA
LLUÇ AMB SALSÀ



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:

Notes area with a dashed border.

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.

