

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

**3** 749 Kcal. P.: 19 HC.: 44 L.: 34 G.: 10  
FIDEUÀ AMB VERDURES  
MANDONGUILLES A LA JARDINERA  
FRUITA

**4** 582 Kcal. P.: 21 HC.: 40 L.: 34 G.: 7  
GUISAT DE LLENTIES  
REMENAT DE PERNIL  
ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA

**5** 649 Kcal. P.: 7 HC.: 46 L.: 44 G.: 6  
CREMA DE VERDURES  
CROQUETES ARTESANES DE PERNIL  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

**6** 408 Kcal. P.: 19 HC.: 49 L.: 29 G.: 4  
SOPA D'ESTELS  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
CEBA, TOMÀQUET I ALL I JULIVERT  
FRUITA

**7** 736 Kcal. P.: 17 HC.: 48 L.: 34 G.: 7  
**RECEPTA FISH REVOLUTION**  
ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA  
SEITONS A L'ANDALUSA AMB CAPONATA DE  
VERDURES  
IOGURT

**10**  
FESTA ESCOLAR

**11** 838 Kcal. P.: 14 HC.: 35 L.: 48 G.: 7  
AMANIDA DE CIGRONS  
TRUITA DE PATATES  
TOMÀQUET AMANIT  
FRUITA

**12** 555 Kcal. P.: 16 HC.: 38 L.: 42 G.: 7  
MONGETES TENDRES SALTEJADES  
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA  
PATATES FREGIDES  
FRUITA

**13** 688 Kcal. P.: 15 HC.: 45 L.: 37 G.: 6  
MACARRONS A LA BOLONYESA  
FREGIT DE PEIX MALLORQUÍ  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA

**14** 843 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 39 G.: 12  
**JORNADA GASTRONÒMICA DIA  
INTERNACIONAL DE LA FAMÍLIA**  
PAELLA AMB VERDURES  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT AMB  
ROMANÍ  
AMANIDA VERDA  
GELAT

**17** 714 Kcal. P.: 7 HC.: 42 L.: 48 G.: 7  
CREMA DE PORRO, PATATA I PASTANAGA  
GALL DINDI I FORMATGE ARREBOSSAT  
TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
FRUITA

**18** 746 Kcal. P.: 21 HC.: 37 L.: 41 G.: 13  
ESPAGUETIS A LA CARBONARA  
WOK DE POLLASTRE I VERDURES AMB SALSINA DE  
SOJA  
IOGURT

**19** 729 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L.: 37 G.: 8  
ARRÒS TRES DELÍCIES  
REMENAT DE PERNIL  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

**20** 713 Kcal. P.: 21 HC.: 39 L.: 36 G.: 5  
LLENTIES ESTOFADES  
TEMPURA CRUIXENT D'ABADEJO  
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)  
FRUITA

**21** 706 Kcal. P.: 12 HC.: 28 L.: 58 G.: 16  
**JORNADA GASTRONÒMICA  
ALEMANYA**  
KARTOFFENSALAT (AMANIDA DE PATATA, OU,  
POMA I COGOMBRET AMB MAIONESA I  
MOSTASSA)  
CURRYWURST (SALSITXES AMB SALSINA DE  
TOMÀQUET I CURRI)  
FRUITA

**24** 648 Kcal. P.: 18 HC.: 28 L.: 52 G.: 15  
SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ  
SECRET DE PORC A LA PIZZA  
ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
FRUITA

**25** 582 Kcal. P.: 21 HC.: 37 L.: 39 G.: 6  
**JORNADA FISH REVOLUTION**  
TALLARINES DE LLUÇ AMB SALSINA DE  
TOMÀQUET, ALFÀBREGA I FORMATGE  
MEDALLÓ DE SALMÓ I CARBASSA AMB SALSINA  
DE SAMFAINA  
FRUITA

**26** 694 Kcal. P.: 12 HC.: 48 L.: 39 G.: 13  
ARRÒS A LA VENECIANA  
FILET DE POLLASTRE AMB ALLADA  
ENCIAM  
GELAT

**27** 656 Kcal. P.: 18 HC.: 39 L.: 40 G.: 11  
CREMA DE PÈSOLS  
HAMBURGUESA DE VEDELLA SALSINA DE BOLETS  
TUMBET  
FRUITA

**28** 721 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 40 G.: 10  
AMANIDA DE PASTA (PASTANAGA, BLAT DE  
MORO I OLIVA VERDA)  
TRUITA DE FORMATGE AMB CIBULET  
TOMÀQUET AMANIT  
FRUITA

**31** 404 Kcal. P.: 24 HC.: 46 L.: 27 G.: 4  
CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA  
FILET DE BACALLÀ AL FORN  
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:

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.

