

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARRÓS AMB VERDURES
LLUÇ ARREBOSSAT SOBRE SAMFAINA AMB
ESPÈCIES
I OGURT

2

SOPA DE PASTA AMB PASTANAGA
POLLASTRE AL FORN
ENCIAM I CEBA
FRUITA

3

CREMA DE COLIFLOR
RAGUT DE GALL DINDI AMB PASTANAGA
FRUITA

6

FESTIU

7

NO LECTIU

8

FESTIU

9

LLENTIES AMB JARDINERA
CROQUETES DE FORMATGES
BLAT DE MORO I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

10

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

13

CREMA DE CARBASSA
POLLASTRE DE L'HORTA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

14

AMANIDA DE CIGRONS
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

15

MAR BÀLTICA: FINLÀNDIA
MACARRONS AMB TOMÀQUET
BROQUETES DE GALL DINDI
AMANIDA VERDA
GELATINA DE MADUIXA

16

ARRÓS CALDÓS
SEITONS A L'ANDALUSA
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

17

SOPA DE VERDURES AMB PASTA
"COCIDO" COMPLET AMB CIGRONS,
VEDELLA, POLLASTRE, PATATA I COL
FRUITA

20

LLENTIES AMB VERDURES
FILET A LA PLANXA
TUMBET
FRUITA

21

ARRÓS AMB TOMÀQUET I ORENGA
LLUÇ AMB Salsa VERDA
AMANIDA AMB BROTS DE MONGETES
FRUITA

22

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE VERDURES AMB PASTA
HAMBURGUESA COMPLETA
POSTRES DE NADAL



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.

