

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

3 581 Kcal. P.: 22 HC.: 53 L.: 24 G.: 7

4 752 Kcal. P.: 22 HC.: 32 L.: 44 G.: 11

5 479 Kcal. P.: 14 HC.: 53 L.: 29 G.: 10

6

7

8

9 765 Kcal. P.: 12 HC.: 47 L.: 36 G.: 5

10 689 Kcal. P.: 13 HC.: 49 L.: 36 G.: 7

FESTIU

NO LECTIU

FESTIU

13 680 Kcal. P.: 23 HC.: 30 L.: 44 G.: 11

14 794 Kcal. P.: 14 HC.: 37 L.: 45 G.: 7

15 850 Kcal. P.: 15 HC.: 43 L.: 41 G.: 14

16 800 Kcal. P.: 14 HC.: 47 L.: 38 G.: 7

17 674 Kcal. P.: 23 HC.: 44 L.: 29 G.: 8

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

AMANIDA DE CIGRONS  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA

**MAR BÀLTICA: FINLÀNDIA**  
MAKARONILAATIKKO (CASSOLA DE  
MACARRONS)  
LIHAPULLAT (MANDONGUILLES FINLANDESES)  
GELATINA DE MADUIXA

ARRÒS CALDÓS  
SEITONS A L'ANDALUSA  
TOMÀQUET I OLIVES  
FRUITA

ESCUDELLA  
BULLIT  
FRUITA

20 716 Kcal. P.: 22 HC.: 36 L.: 37 G.: 10

21 619 Kcal. P.: 15 HC.: 58 L.: 24 G.: 4

22 770 Kcal. P.: 17 HC.: 45 L.: 36 G.: 13

**MENÚ ESPECIAL DE NADAL**  
SOPA DE NADAL  
HAMBURGUESA COMPLETA  
POSTRES DE NADAL

LLENTIES CASOLANES ESTOFADES AMB  
XORIÇO I VERDURES  
FILET A LA PLANXA  
TUMBET  
FRUITA

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA  
LLUÇ AMB Salsa VERDA  
AMANIDA AMB BROTS DE MONGETES  
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

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:

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.

