

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE CARBASSÓ
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

2

ARRÒS AMB BOLETS
LLUÇ AMB SAMFAINA
IOGURT

3

SOPA DE PEIX AMB FIDEUS
OUS REMENATS
ENCIAM I CEBA
FRUITA

4

CREMA DE PORROS NATURAL
FILET D'ABADEJO AL FORN
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

7

FESTIU

8

FESTIU

9

LLENTIES AMB CARBASSA
CROQUETES D' ESPINACS
TOMÀQUET I ORENGA
IOGURT

10

ESPIRALS A LA ITALIANA (TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT)
MEDALLÓ DE BACALLÀ A L'ANDALUSA
AMANIDA VERDA
FRUITA

11

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

14

SOPA DE PASTA AMB PASTANAGA
FILET DE LLUÇ AL FORN
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

15

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
FILET D'ABADEJO ENFARINAT
BLAT DE MORO I PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

16

BRÒQUIL AMB PATATES
OUS REMENATS
FRUITA

17

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS
CIGRONS AMB Salsa BOLONYESA VEGETAL
FRUITA

18

MACARRONS AMB Salsa DE FORMATGE
TRUITA FRANCESA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

21

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE PASTA AMB PASTANAGA
LLUÇ AMB Salsa
PATATES A DAUS
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 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.

