

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB PASTANAGA
LLOM A LA PLANXA
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

2

ARRÒS AMB BOLETS
LLUÇ AMB SAMFAINA
IOGURT

3

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
FILET D'AGULLA DE PORC A LA PLANXA
ENCIAM I CEBA
FRUITA

4

CREMA DE PORROS NATURAL
POLLASTRE AL FORN
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

7

FESTIU

8

FESTIU

9

LLENTIES AMB CARBASSA
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES AMB MAIZENA
TOMÀQUET I ORENGA
IOGURT

10

GALETS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
FILET D'ABADEJO AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

11

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
FILET DE MAGRA A LA PLANXA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

14

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
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
MANDONGUILLES A LA JARDINERA AMB PÈSOLS, PASTANAGA, I PATATA
FRUITA

17

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

18

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

21

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB POMA
PATATES A DAUS
IOGURT



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.

