

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARRÓS AMB VERDURES
LLUÇ ARREBOSSAT SOBRE SAMFAINA AMB
ESPÈCIES
IOGURT

2

SOPA DE PASTA AMB PASTANAGA
POLLASTRE AMB SALSÀ GREGA
CEBA
IOGURT

3

CREMA DE COLIFLOR
RAGUT DE GALL DINDI AMB PASTANAGA
IOGURT

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

CREMA DE LLENTIES AMB ARRÓS
CROQUETES DE PERNIL
PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

10

PAELLA AMB VERDURES
TRUITA DE TONYINA
COGOMBRE
IOGURT

13

CREMA DE VERDURES
POLLASTRE AL FORN
PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

14

CREMA DE MONGETES BLANQUES
TRUITA DE PATATES
CEBA
IOGURT

15

MAR BÀLTICA: FINLÀNDIA
MACARRONS AMB TOMÀQUET
BROQUETES DE GALL DINDI
IOGURT

16

ESCUDELLA
CREMA DE CIGRONS AMB VERDURES
IOGURT

17

ARRÓS CALDÓS
FILET D' ABADJO A LA PLANXA
COGOMBRE
IOGURT

20

CREMA DE LLENTIES AMB ARRÓS
TRUITA DE TONYINA
TUMBET
IOGURT

21

ARRÓS AMB TOMÀQUET I ORENGA
LLUÇ AMB SALSÀ VERDA
PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

22

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE PASTA AMB PASTANAGA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA
PLANXA
PATATA AL FORN
NATILLES DE XOCOLATA



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.

