

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

JORNADA FISH REVOLUTION
ARRÒS AMB VERDURES
LLUÇ ARREBOSSAT SOBRE SAMFAINA AMB
ESPÈCIES
FRUITA

2

SOPA DE PASTA AMB PASTANAGA
REMNAT DE XAMPINYONS
ENCIAM I CEBA
IOGURT

3

CREMA DE COLIFLOR
MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
IOGURT

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

FESTIVO

9

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

10

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

13

CREMA DE VERDURES
LLUÇ EN Salsa DE CEBA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

14

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB
PASTANAGA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

15

MAR BÀLTICA: FINLÀNDIA
MACARRONS AMB TOMÀQUET
PANATXÉ DE VERDURES
GELATINA DE MAQUIXA

16

SOPA DE VERDURES AMB PASTA
CIGRONS AMB VERDURES
FRUITA

17

ARRÒS CALDÓS
SEITONS A L'ANDALUSA
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

20

LLENTIES AMB VERDURES
TRUITA DE TONYINA
TUMBET
FRUITA

21

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

22

MENÚ ESPECIAL DE NADAL
SOPA DE PASTA AMB PASTANAGA
HAMBURGUESA VEGETAL
PATATES A DAUS
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:

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.

