

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
	Espaguetis amb salsa de xampinyons Filet de sorell a l'andalusa i amanida Fruita	Verdura del temps Llenties guisades amb arròs Fruita	Patates guisades amb verdures Pernillets de pollastre a l'allet amb amanida Fruita	Cigrons guisats amb verdures Trita paisana amb amanida logurt natural	Brou de peix amb arròs Hamburguesa de vedella amb xips de verdures naturals Fruita
SOPAR	Crema de carbassa Pit de gall dindi a la planxa amb amanida Fruita	Crep d'espinaacs amb formatge. Pastanaga ratllada. Làctic	Brou vegetal amb fideus Conill al forn amb verduretes Fruita	Minestra de verdura Peix blanc arrebossat Fruita	Pizza vegetal amb amanida Fruita
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
	Mongetes seques guisades amb verdures Ous durs al forn amb tomàquet Fruita	Arròs amb verduretes Daus de porc guisats amb amanida Fruita	FESTA	Llenties guisades amb verdures Escalopa de gall dindi amb amanida Fruita	Macarrons amb salsa de formatge Peix fresc al forn amb amanida Batut de fruita natural
SOPAR	Verdura del temps Xai al forn amb amanida Làctic	Purè de patata amb crostons Peix blanc a la planxa amb amanida Fruita	FESTA	Verdures gratinades Trita a la francesa amb amanida Fruita	Falafel de llegum amb amanida Fruita
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
	Macarrons a la napolitana Hamburguesa vegetal al forn amb amanida Fruita	Cigrons guisats amb verdures Ous durs al forn amb beixamel Fruita	Sopa de pollastre amb arròs Fricandó de vedella amb patates fregides Fruita	Mongetes seques guisades amb verdures Filet de fognon al forn amb amanida Fruita	Verdura del temps Daus de pollastre rostits amb amanida logurt natural
SOPAR	Arròs blanc amb orenga Croquetes de bacallà amb amanida Fruita	Crema de verdures Gall dindi al forn amb amanida Fruita	Mandonguilles vegetals amb cuscús Làctic	Macarrons amb tomàquet i tonyina Fruita	Llenties amb verdures i costella de porc Fruita
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
	Espaguetis amb salsa de porros Filet de lluç al forn amb amanida Fruita	Minestra de verdura Cigrons guisats amb cuscús Fruita	Arròs amb tomàquet Estofat de gall dindi amb poma Fruita	Llenties guisades amb verdures Trita de patata amb amanida logurt natural	MENÚ CASTANYADA Crema de carbassa i moniato Llibrets de llom farcits de formatge amb amanida Codonyat
SOPAR	Crema de pastanaga Conill al forn amb amanida Fruita	Brou vegetal Ous durs amb tomàquet Làctic	Bistec de vedella a la planxa amb verduretes i patata bullida Fruita	Verdura del temps Peix blau amb amanida Fruita	"Fajitas" de verdures i pollastre Fruita

Són productes ecològics certificats, de proximitat i temporada: Totes les verdures, hortalisses, fruites, vedella, porc (excepte els llibrets), iogurt, tomàquet conserva, pasta, arròs, farina, llentia, cigró, sucre, llet, oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol alt oleic i sal. Aquest mes gaudirem de bleda, col, ravenet, remolatxa, poma, pera. La varietat de peix fresc serà segons mercat: Maira, lluç... El iogurt es sense sucre i a doll (format gran). 1 cop al mes pasta i arròs integral ecològic. 2 cops a la setmana pa integral. Proteïna vegetal als segons plats. Inclou el pa diari. Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. No de col·legiat 7255.

MENJADORS escolars
+sans +sostenibles

El servei de menjador està adherit al projecte Menjadors més sans i sostenibles, una iniciativa de l'Agència de Salut Pública, que promou una alimentació infantil més equilibrada, saludable i sostenible. Oferim menús escolars amb menys proteïna animal i més fruita, verdura i llegums. Fem de la nostra escola un entorn més sa i sostenible!

