

Gener

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU	8 ESPAGUETIS AL PESTO D'ESPINACS CROQUETES DE PERNIL LAMB AMANIDA FRUITA I PA INTEGRAL	9 CREMA DE VERDURES POLLASTRE A LA LLIMONA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA I PA INTEGRAL
12 MONGETES VERDES I PATATA GALL DINDI ESTOFAT A LA JARDINERA FRUITA I PA INTEGRAL	13 CREMA DE CARBASSA, PATATA I PORRO HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE AMB ESCAROLA I POMA FRUITA I PA INTEGRAL	14 ESPIRALS AMB TOMÀQUET FRICANDÓ DE VEDELLA IOGURT I PA INTEGRAL	15 CIGRONS ESTOFATS TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB TOMÀQUET I OLIVES FRUITA I PA INTEGRAL	16 ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURES (PASTANAGA, CEBA I CARXOFA) BACALLÀ FREGIT AMB AMANIDA DE CANONGES I OLIVES FRUITA I PA INTEGRAL
19 BROCOLI AMB PATATA TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA I PA INTEGRAL	20 LLENTIES ESTOFADES SALMÓ A LA TARONJA AMANIDA FRUITA I PA INTEGRAL	21 SOPA DE LLETRES CUIXA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, LLOMBARDA I PASTANAGA IOGURT I PA INTEGRAL	22 ARRÒS INTEGRAL TRES DELÍCIES MANDONGUILLES VEGGIE AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA I PA INTEGRAL	23 MACARRONS AMB SALS DE XAMPINYONS ESTOFAT DE PORC FRUITA I PA INTEGRAL
26 SOPA DE PISTONS POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA I PA INTEGRAL	27 ARRÒS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA FRUITA I PA INTEGRAL	28 CREMA DE MONGETA BLANCA I CARBASSA GALL DINDI ESTOFAT AMB VERDURES IOGURT I PA INTEGRAL	29 PÈSOLS AMB PATATA I PERNIL OUS DURS AMB TOMÀQUET AMB ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES FRUITA I PA INTEGRAL	30 MENÚ ESCOLLIT PELS ALUMNES DE 6È CREMA DE PASTANAGA LASANYA AMB BOLONYESA CASOLANA IOGURT DE SABOR (OPCIÓ A FRUITA) I PA INTEGRAL

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.
RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.