

Febrer

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 ESPIRALS AMB PESTO D'ESPINACS I ALFÀBREGA POLLASTRE A LA LLIMONA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA I PA INTEGRAL	3 PAELLA D'HORTALISSES LLUÇ A LA MARINERA FRUITA I PA INTEGRAL	4 MONGETA BLANCA ESTOFADA AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM, LLOMBARDA I PASTANAGA IOGURT ECO I PA INTEGRAL	5 CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB ENCIAM FRUITA I PA INTEGRAL	6 BROCOLI GRATINAT LLENTIES ESTOFADES FRUITA I PA INTEGRAL
9 ARRÒS AMB TOMÀQUET GALL DINDI ESTOFAT AMB VERDURES FRUITA I PA INTEGRAL	10 CREMA DE CARBASSA ESPAGUETIS BOLONYESA VEGETAL (AMB SOJA TEXTURITZADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA) FRUITA I PA INTEGRAL	11 SOPA DE LLETRES VERAT ARREBOSSAT AMB ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT ECO I PA INTEGRAL	12 DIJOURS GRAS CIGRONS ESTOFATS TRUITA DE PERNIL AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA I PA INTEGRAL	13 MONGETA VERDA AMB PATATA FRICANDÓ DE POLLASTRE AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA I PA INTEGRAL
16 FESTIU	17 MACARRONS A LA CARBONARA BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET CIREROL FRUITA I PA INTEGRAL	18 CREMA DE LLENTIES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT ECO I PA INTEGRAL	19 SOPA DE PEIX AMB ARRÒS PERNILETS POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM FRUITA I PA INTEGRAL	20 TRINXAT DE COL I PATATA ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA I PA INTEGRAL
23 ESPAGUETIS AMB SALSINA DE BOLETS POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM, LLOMBARDA I PASTANAGA FRUITA I PA INTEGRAL	24 CREMA DE VERDURES MANDONGUILLES VEGGIE A LA JARDINERA FRUITA I PA INTEGRAL	25 PAELLA DEL SENYORET SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA IOGURT ECO I PA INTEGRAL	26 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA I PA INTEGRAL	27 MENÚ ESCOLLIT PELS ALUMNES DE 6È SOPA DE PISTONS CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA GELATINA

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.