












MENÚS GENER 2023



MATERNAL I 1A ENSENYANÇA

DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
AMANIDA KAMCHATKA (PERA, FORMATGE I NOUS) ARRÒS AMB TONYINA IOGURT	 SOPA AMB PASTA MANDONGUILLES A LA JARDINERA DAUS DE MONIATO FRUITA	LLENTIES AMB VERDURES OUS AMB PERNIL DOLÇ I BEIXAMEL XIPS DE VERDURES FRUITA	COLIFLOR AMB CARROTA I TRUMFES PEIX ARREBOSSAT TOMATA I OLIVES MACEDÒNIA	 CREMA DE PORROS BLANQUETA DE GALL DINDI AMB "COQUILLETES" FRUITA
DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
TALLARINES A LA NAPOLITANA PEIX AL FORN AMB SALSÀ VERDA QUADRETS DE CARROTA FRUITA 	MENÚ ANDORRÀ ESCUDELLA DE SANT ANTONI FRUITA TORTELL	 AMANIDA AMB VERAT FRICANDÓ ARRÒS INTEGRAL IOGURT	PURÉ DE PÈSOLS TRUITA DE TRUMFES TOMATA AMANIT FRUITA	 TRINXAT DE BLEDES POLLASTRE ARREBOSSAT AMANIDA I BLAT DE MORO FRUITA
DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
AMANIDA AMB DAUS D'ADVOCAT MACARRONS AMB MARISC IOGURT 	CONSOMÉ  ROSTIT AMB SALSÀ DE VERDURES QUINOA FRUITA	TOMATA I MOZZARELLA  XOPSUEI DE POLLASTRE I BAMBÚ ARRÒS BLANC BATUT DE FRUITA S/ SUCRE	MONGETES SEQUES ESTOFADES LLUÇ A LA ROMANA AMANIDA I CARROTA FRUITA	CREMA SUAU DE VERDURES LLOM A LA SAL PURÉ DE POMA FRUITA
DIA 30	DIA 31	DIA 1	DIA 2 LA CANDELERA	DIA 3
AMANIDA AMB TARONJA (ENCIAM, OLIVES I FORMATGE) LLENGUADO A LA MOLINERA TRUMFES AL FORN IOGURT	ESPAGUETIS AMB PESTO  HAMBURGUESA TOMATA AMANIT FRUITA	CIGRONS ESTOFATS CROQUETES DE BACALLÀ CARROTA RATLLADA FRUITA	ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES CUIXES DE POLLASTRE  AMANIDA, BLAT DE MORO I OLIVES CREPS	CREMA DE CARBASSÓ VEDELLA ESTOFADA CUSCÚS FRUITA 

AGRICULTURA ECOLÒGICA



PA INTEGRAL



CARN D'ANDORRA



EN CAS D'IMPREVIST, AQUEST MENÚ ES PODRÀ MODIFICAR. TOTS ELS MENÚS HAN ESTAT REVISATS PER LA DIETISTA
 TOTS ELS ÀPATS VAN ACOMPANYATS DE PA I AIGUA. L'OLI PER AMANIR I CUINAR ÉS D'OLIVA. TOTS ELS ARREBOSSATS SÓN CASOLANS.
 ELS PLATS SÓN ELABORATS PER LES CUINERES DEL CENTRE, SÓN D'ELABORACIÓ CASOLANA I ES MINIMITZEN ELS PROCESSATS.
TIPUS DE PEIX: LLUC, BACALLÀ, LLENGUADO I SALMÓ

Berta Jiménez, col·legiada núm. 0703.

