











MENÚS GENER 2023

2A ENSENYANÇA I BATXILLERAT



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 (AMB PERNIL SALAT) TRUITA DE TRUMFES TOMATA AMANIDA 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 (AMB MIX DE LLAVORS)  MACARRONS AMB MARISC IOGURT	CONSUMÉ (AMB FORMATGE)  ROSTIT AMB SALSÀ DE VERDURES QUINOA FRUITA	TOMÀQUET 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 (AMB CROSTONETS DE PA) LLOM A LA SAL PURÉ DE POMA FRUITA
DIA 30	DIA 31	DIA 1	DIA 2 LA CANDELERERA	DIA 3
AMANIDA AMB TARONJA (ENCIAM, OLIVES, FORMATGE, PIPES I PANSÉS) LLENGUADO A LA MOLINERA TRUMFES AL FORN IOGURT	ESPAGUETIS AMB PESTO  HAMBURGUESA TOMATA AMANIDA FRUITA	CIGRONS ESTOFATS CROQUETES DE BACALLÀ CARROTA RATLLADA FRUITA	ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES CUIXES I ALETES DE POLLASTRE  AMANIDA, BLAT DE MORO I OLIVES CREPS	CREMA DE CARBASSÓ VEDELLA ESTOFADA CUSCÚS FRUITA

AGRICULTURA ECOLÒGICA



PA INTEGRAL



CARN D'ANDORRA



Berta Jiménez, col·legiada núm. 0703.



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.
AMANIDA OPCIONAL: A MÉS DEL MENJAR ESPECIFICAT, ELS DIES QUE AL MENÚ NO HI HAGI AMANIDA, SE'N PODRÀ DEMANAR A LA CUINA.
TIPUS DE PEIX: LLUC, BACALLÀ, LLENGUADO I SALMÓ