









					DIA 1
					SOPA DE BROU CASOLA AMB PASTA
					FILET DE PEIX AMB TOMATA I MOZZARELLA
					 FRUITA
					VERDURA CUITA+ Farinaci + Ou + Làctic / Fruita
DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8 MENU PORTUGUES	
LLENTILLES AMB QUINOA	ARRÒS AMB SALSAS DE REMOLATXA	COL.LIFLOR AMB CARROTA I TRUMFES	NYOQUIS AMB SALSAS DE BOLETS I FORMATGE RATLLAT	CANJA	
OUS AMB BEIXAMEL I XIPS DE VERDURES	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	MANDONGUILLES AMB SALSAS DE VERDURES I BASTONETS DE MONIATO	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB TOMATA AMANIDA	BACALLÀ A LA PORTUGUESA	
FRUITA	RODES DE TARONJA AMB CANYELLA 	FRUITA	FRUITA 	BOLO D'ARRÒS I FRUITA	
VERDURA CUITA + FARINACI + Aus + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + Ou + Làctic / Fruita	FARINACI + Verdura cuita+ Peix + Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + Carn o llegum + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + Peix + Làctic / Fruita	
DIA 11	DIA 12	DIA 13 MENU ANDORRA	DIA 14	DIA 15	
CREMA D'ESPINACS	CIGRONS AMB VERDURES	TRINXAT ANDORRÀ		SOPA DE CEBA	
LLUÇ A LA MARINERA AMB FIDEUS A BANDA	CROQUETES DE PERNIL AMB CARROTA RATLLADA	ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS 	FESTA DE LA CONSTITUCIÓ	POLLASTRE A LA PEPITÒRIA AMB ARRÒS INTEGRAL	
FRUITA 	FRUITA	BATUT DE MATÓ AMB MEL		FRUITA	
FARINACI + Verdura cuita + Ou + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA+ FARINACI + Aus + Làctic / Fruita	FARINACIS + Verdura crua + Peix + Fruita		VERDURA CRUA+ Farinaci+ Peix + Làctic / Fruita	
DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21	DIA 22	
VOLOVANS DE FORMATGE AMB JULIANA D'ENCIAM I OLIVES VERDES LAMINADES	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA	CREMA DE CARABASSA	TAVELLES AMB TRUMFES	LLENTILLES ESTOFADES	
ARRÒS AMB VERDURES I MONGETES PINTES	XOPSUEI DE VEDELLA AMB SALTAT DE CARROTA, CEBA I CARBASSÓ	BLANQUETA DE GALL DINDI AMB COQUILLETES	LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	PEIX A LA MOLINERA AMB TOMATA AMANIDA	
FRUITA	CREMA DE SANT JOSEP	FRUITA 	FRUITA	FRUITA 	
VERDURA CRUA + Farinaci + Aus + Làctic / Fruita	FARINACIS + VERDURA CRUA + Peix + Fruita	VERDURA CUITA + FARINACIS + llegums + Làctic/Fruita	FARINACIS + VERDURA CRUA + Peix + Fruita	VERDURA CUITA + FARINACIS + Ou + Làctic/Fruita	
DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28	DIA 29	
PURÉ DE PÈSOLS	ARRÒS XINÈS	AMANIDA VARIADA			
PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ I TOMATA AMANIDA	POLLASTRE AL FORN AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT	LASSANYA DE CARN GRATINADA AL FORN	FESTA	FESTA	
PINYA EN EL SEU SUC	 FRUITA	FRUITA			
FARINACIS + Verdura crua + Carn + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + Ou+ Làctic / Fruita	VERDURA CUITA+ Farinaci + Peix + Fruita			

Berta Jiménez, col·legiada núm. 0703

Agricultura ecològica



Pa integral



Carn d'Andorra




En cas d'imprevist, aquest menú es podrà modificar.

Tots els àpats van acompanyats de pa (blanc o integral) i aigua. L'oli per amanir i cuinar és d'oliva.

A totes les escoles de Segones Ensenyances i Batxillerat sempre que no hi hagi amanida en el menú, hi haurà la opció de demanar-la.

Els iogurts que se serveixen són iogurts blancs sense sucres afegits per a totes les edats, hi ha la opció de demanar fruita.

La fruita és de temporada.

Els plats són elaborats per les cuineres del centre, elaboració casolana i es minimitzen els processats.

Tipus de peix: lluç, gall, bacallà, sipià i salmó.