








MATERNAL I 1A ENSENYANÇA

	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12
	AMANIDA VARIADA	PASTA AMB PESTO DE BRÒQUIL	DELÍCIES VARIADES AL FORN AMB ENCIAM	ENSALADA RUSSA	TOMATA I MOZZARELLA
DINAR	PIZZA DE FORMATGES I "TASTET" DE PIZZA DE VERDURES (PEBROT ESCALIVAT, TOMATA, XAMPINYONS, CEBA I OLIVES VERDES)	HAMBURGUESA AMB TOMATA AMANIDA	LLENTILLES ESTOFADES	POLLASTRE AGREDOLÇ AMB PINYA	FILET DE PEIX AMB SALSAD'AMETLLES I ARRÒS BLANC DE GUARNICIÓ
SOPAR	MONA FRUITA OPCIONAL	 FRUITA	IOGURT	FRUITA 	FRUITA
	VERDURA CUITA + FARINACIS + Aus + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Peix + Làctic / Fruita	FARINACI + Verdura cuita + ou + Fruita	FARINACI + Verdura crua + Peix + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + FARINACI + Carn o llegum + Làctic / Fruita
	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18 MENÚ HINDÚ	DIA 19
	OUS FARCITS DE CARROTA AMB AMANIDA	CREMA D'ESPÀRRECS	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA	AMANIDA HINDÚ (TOMATA, FORMATGE, COGOMBRE I VINAGRETA DE MENTA)	VERDURA DE TEMPORADA AL VAPOR
DINAR	PASTA AMB VERDURES I FORMATGE RATLLAT	BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES	ROSTIT A LA JARDINERA AMB TRUMFES	CURRI DE CUSCÚS I POLLASTRE AMB PANSES	PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ I ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO
SOPAR	 FRUITA	FRUITA	FRUITA 	LASI DE MANGO I COCO (batut de fruites i iogurt)	FRUITA
	VERDURA CUITA + Farinaci + Carn + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + FARINACI + Peix + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + ou + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + peix + Fruita	FARINACI + Verdura cuita + Aus + Fruita
	DIA 22	DIA 23 SANT JORDI	DIA 24	DIA 25	DIA 26
	ENCIAM A LA JULIANA AMB PALETS DE CRANC, CARROTA RATLLADA I SALSAD ROSA	AMANIDA CATALANA I PA DE SANT JORDI	PÈSOLS AMB CARROTA I TRUMFES	VICHYSOISE	HUMMUS AMB AMANIDA I BASTONETS DE PA
DINAR	PATATES AMB BACALLÀ I PEBRE VERMELL	FRICANDÓ AMB ARRÒS	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB BLAT DE MORO SALTEJAT	PASTA INTEGRAL AMB SALSAD BOLONYESA
SOPAR	FRUITA 	BATUT DE PRIMAVERA	FRUITA 	FRUITA	FRUITA
	VERDURA CUITA + Farinaci + Ou o llegum + Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Peix + Làctic / Fruita	FARINACIS + Verdura crua + Aus + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Ou + Làctic / Fruita	FARINACIS + Verdura crua + Peix + Làctic / Fruita
	DIA 29	DIA 30			
	CREMA DE CARABASSA I LLENTILLES VERMELLES	AMANIDA GREGA			
DINAR	FILET DE PEIX AMB LLIMONA I TRUMFES FREGIDES	ARRÒS A LA CASSOLA AMB CARN MAGRA I SALSITXES			
SOPAR	FRUITA	 FRUITA			
	VERDURA CRUA + FARINACI + Aus + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Peix + Làctic / 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, sipia i salmó.