

2A ENSENYANÇA I BATXILLERAT

	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
DINAR	AMANIDA VARIADA	AMANIDA KAMCHATKA	TAVELLES AMB TRUMFES	TABULÉ DE LLENTIES	RISOTTO
	MACARRONS MEDITERRANIS	ESTOFAT DE VEDELLA AMB CÚSCUS	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB TOMATA I OLIVES	FILET DE PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB BLAT DE MORO SALTEJAT	HAMBURGUESA AL FORN ENCIAM, TOMATA REMOLATXA RATLLADA
	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT AMB "TOPPING" DE COCO RATLLAT	FRUITA DE TEMPORADA	SORBET DE FRUITA NATURAL
SOPAR	VERDURA CRUA + Farinaci + Carn + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Peix + Làctic / Fruita	FARINACI + Verdura crua + Ou + Fruita	FARINACI + VERDURA CUITA + Aus + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Peix + Làctic / Fruita
	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
DINAR	PURÉ DE PÈSOLS	AMANIDA GREGA	CIGRONS GUIATS	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA	AMANIDA DE TRUMFES
	PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFES	MANDONGUILLES GUISADES AMB ARRÓS INTEGRAL	CROQUETES DE BACALLÀ AMB CARROTA RATLLADA	POLLASTRE AL FORN AMB BOLETS	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA
	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT AMB DAUS DE MANGO
SOPAR	VERDURA CRUA + Aus + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Peix + Làctic / Fruita	FARINACI + VERDURA CUITA + Carn + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + Peix + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + FARINACI + Ou + Fruita
	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA 26	DIA 27
DINAR	COLLIFLOR AMB TRUMFES I CARROTA	INSALATA ITALIANA (AMANIDA ITALIANA)	EMPEDRAT DE MONGETES	TASTET DE GASPATXO MELÓ AMB PERNIL	AMANIDA DE PASTA
	PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ AMB TOMATA AMANIDA	LASAGNA (LASSANYA DE CARN)	DAUS DE POLLASTRE SALTATS AMB PURÉ DE CARABASSA	ARRÓS A LA CASSOLA AMB GALL DINDI	RODÓ DE VEDELLA A LA JARDINERA
	FRUITA DE TEMPORADA	GELATO (GELAT)	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA
SOPAR	FARINACI + verdura crua + llegum o carn + Làctic/Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Ou + Fruita	FARINACI + VERDURA CRUA + Peix + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + Ou + Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Aus + Làctic / Fruita

Berta Jiménez dietista-nutricionista col·legiada núm. 0703



Agricultura ecològica



Pa integral



Carn d'Andorra



En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar.

En totes les escoles de Segona Ensenyança i Batxillerat, sempre que no hi hagi amanida en el menú, hi haurà l'opció de demanar-la.

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

Els iogurts són blancs sense sucres afegits. Sempre hi ha l'opció de demanar fruita.

La fruita és de temporada.

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

Tipus de peix: lluç, bacallà, sípia i salmó.]