

2A ENSENYANÇA I BATXILLERAT

	DIA 30	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4
DINAR	AMANIDA DEL REBOST AMB VOL-AU-VENTS DE BEIXAMEL I XAMPINYONS	VERDURA AL VAPOR	CREMA DE CARABASSA I POMA	TOMATA, ALVOCAT I FORMATGE	SOPA: BROU CASOLÀ AMB PASTA
	LLENTILLES AMB QUINOA	LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	BLANQUETA DE GALL DINDI AMB COQUILLETES	PEIX AL FORN AMB L LIMONA I ARRÒS BLANC	FRICANDÓ DE VEDELLA AMB VERDURETES
	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT AMB "TOPPING" DE FRUITA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DIA 7	DIA 8 MENU TURQUÍA	DIA 9	DIA 10	DIA 11
DINAR	AMANIDA AMB PERA I FRUITS SECS	SOPA DE LLENTILLES VERMELLES	TAVELLES SALTADES AMB PERNIL	ARRÒS XINÈS (SENSE PERNIL DOLÇ)	CREMA DE CARROTA I XIRIVIA
	MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE FORMATGE	KEBAB (CARN , VERDURES I PA DE PITA)	POLLASTRE AMB TARONJA I BLAT DE MORO	PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ AMB TOMATA I OLIVES NEGRES	SALSITXES AMB CEBA I TRUMFES AL FORN
	FRUITA DE TEMPORADA	POSTRES DE VAINILLA	FRUITA DE TEMPORADA	MACEDÒNIA AMB CAQUI	FRUITA DE TEMPORADA
	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
DINAR	HUMMUS DE REMOLATXA (DE MONGETES SEQUES) AMANIDA I BASTONETS DE PA	CONSOMÉ AMANIDA VARIADA	AMANIDA AMB SARDINETES	CINTES D'OU AMB PESTO	PURÉ DE COLIFLOR AMB CROSTONETS
	FILET DE LLUÇ AMB SALS D'AMETLLES I ARRÒS	PARMENTIER AMB CARN PICADA	OUS AMB BEIXAMEL I XIPS DE VERDURES	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB ENCIAM I BLAT DE MORO	ROSTIT DE LLOM AMB CUSCÚS I VERDURETES
	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	BATUT DE FRUITA SENSE LÀCTICS	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA
	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25
DINAR	CRESTES DE TONYINA AMB JULIANA D'ENCIAM	SOPA: BROU CASOLÀ AMB PASTA	ARRÒS AMB SALS DE VERDURES	PURÉ REBOST	AMANIDA AMB CODONY I FORMATGE
	CIGRONS AMB VERDURES	HAMBURGUESA AL FORN AMB CARROTA RATLLADA	CUIXETES I ALETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA	PEIX AL FORN, SOFREGIT DE TOMATA I MOZZARELLA AMB QUINOA	CARN DE TARDOR AMB MONIATO I TRUMFES
	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT AMB "TOPPING" DE FRUITA SECA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	PANELLETS + FRUITA
	DIA 28	DIA 29	DIA 30	DIA 31	DIA 01



Vacances de Tots Sants

Berta Jiménez: Dietista-Nutricionista col.legiada num 0703

Agricultura ecològica

Pa integral

Carn d'Andorra



En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar.

A totes les escoles de segones ensenyances 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.