

	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 8
DINAR	AMANIDA REBOST AMB VERAT, OUS DUR I NOUS	CREMA AMB NAPS I CARROTA AMANIDA VARIADA	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA	TRINXAT DE COL	CONSUMÉ AMANDA VARIADA
	LLENTILLES AMB ARRÒS I DAUS DE CARABASSA	ROSTIT DE VEDELLA AMB SALSINA D'OLIVES I QUINOÀ	POLLASTRE AMB XAMPINYONS AL FORN	PEIX ARREBOSSAT (FARINA DE CIGRÓ) AMB CARROTA RATLLADA	MANDONGUILLES AMB SALSINA DE VERDURES I DAUS DE TRUMFES
	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA
DINAR	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15
	AMANIDA VARIADA AMB SARDINES I FORMATGE A DAUS	CREMA DE VERDURES AMANIDA VARIADA	NYOQUIS AMB SALSINA DE CARABASSA	CONSUMÉ AMB CROSTONETS AMANIDA VARIADA	PÈSOLS AMB DAUS DE MONIATO I TRUMFES
	ARRÒS AMB VERDURES I MONGETES	FRICANDÓ AMB CUSCÚS	TIRES DE POLLASTRE AMB SALTAT DE VERDURES	PASTÍS DE TONYINA	BOTIFARRA AL FORN AMB TOMATA AMANIDA
	FRUITA	MACEDÒNIA AMB CAQUI	FRUITA	FRUITA	IOGURT "TOPPING" DE FRUITS SECS
DINAR	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21	DIA 22 MENÚ PORTUGUÉS
	AMANIDA GREGA	AMANIDA VARIADA	TAVELLES AMB TRUMFES	ROTLETS DE PRIMAVERA AMB JULIANA D'ENCIAM	CANJA
	FIDEUADA AMB ALLIOLI OPCIONAL	HAMBURGUESA AL FORN AMB ARRÒS I SOFREGIT DE TOMATA	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	CIGRONS ESTOFATS	BACALLÀ A LA PORTUGUESA
	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	BOLO DE ARROZ
DINAR	DIA 25	DIA 26	DIA 27	DIA 28	DIA 29
	MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES	AMANIDA VARIADA AMB TARONJA I CACAUETS	CREMA DE CARABASSÓ AMANIDA VARIADA	COLIFLOR AMB CARROTA	GUACAMOLE AMB BASTONETS I AMANIDA
	QUICHE AMB AMANIDA	MACARRONS A LA BOLONYESA	GALL DINDI AMB SALSINA DE LLIMONA I ARRÒS AMB CURRI <small>RECEPTA GUANYADORA CONCURS DE RECEPTES</small>	LLOM ARREBOSSAT AMB TOMATA I OLIVES	PEIX AMB PEBRE VERMELL I TRUMFES
	FRUITA	IOGURT "TOPPING" DE COCO RATLLAT	FRUITA	FRUITA	FRUITA

Berta Jiménez: Dietista-Nutricionista col.legiada num 0703



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.

Típus de peix: lluç, bacallà, sípia i salmó.

