












MENÚ GENER 2025

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
Reis!	OUS FARCITS AMB AMANIDA 	AMANIDA DE TOMATA, ALVOCAT I OLIVES NEGRES	TAVELLES AMB TRUMFES	SOPA AMB PASTA RISONI 
	PASTA INTEGRAL AMB SALSINA DE FORMATGE	LLENTILLES DE L'ÀVIA 	LIBRET DE GALL DINDI AMB CARROTA RATLLADA	PEIX AMB LLIMONA I BASTONETS DE MONIATO
	FRUITA	POMA AL FORN AMB CANYELLA	IOGURT	FRUITA
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
COLIFLOR AMB TRUMFES I CARROTA	AMANIDA AMB POMA I MOZZARELLA	CONSUMÉ VEGETAL	PURÉ DE PÈSOLS	ESCUDELLA DE SANT ANTONI
VOL-AU-VENTS FARCITS I AMANIDA VARIADA	HAMBURGUESA AL FORN AMB ARRÒS I SOGREFIT DE TOMATA 	POLLASTRE A LA PEPTORIA I CUS CÚS	PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ AMB TOMATA I OLIVES	
FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA I TORTELL
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
ESPAGUETIS A LA CARBONARA	CONSUMÉ DE CEBA 	VERDURA TRICOLOR (TRUMFES, BRÒQUIL I MONIATO)	MONGETES SEQUES AMB SOFREGIT DE TOMATA	AMANIDA AMB TONYINA 
PEIX AMB ALL I JULIVERT, ENCIAM I BLAT DE MORO	LLOM AMB TARONJA I QUINOA	POLLASTRE AL FORN AMB CARROTA RATLLADA	CALAMARS A LA ROMANA AMB JULIANA D'ENCIAM I OLIVES I REMOLATXA	PARMENTIER DE TRUMFES
FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	MACEDÒNIA
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
AMANIDA AMB TARONJA (AMB VINAGRETA OPCIONAL)	CIGRONS AMB VERDURES	CREMA D'ESPINACS 	ARRÒS TRES DELÍCIES (PÈSOLS, CARROTA I GAMBES)	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA
FIDEUS A LA CASSOLA 	OUS REMENATS AMB PERNIL	FRICANDO AMB RODANXES DE CARABASSÓ	PEIX AL FORN AMB SOFREGIT DE TOMATA	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA 
IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA	CREPS DE LA CANDELERA



Aliment amb alt contingut en fibra

En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar
Tots els àpats inclouen pa blanc o integral de forner 
L'oli per amanir i cuinar és oli d'oliva
La fruita és de temporada

Els plats són elaborats de manera casolana pel personal de cuina del centre
Els tipus de peix són: lluç, bacallà, sípia i salmó



Carn de Ramaders d'Andorra

Berta Jiménez



Berta Jiménez: Dietista-Nutricionista col·legiada num 0703

