


# MENÚ FEBRER 2025

## Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 07
SOPA DE BROU CASOLÀ	CREMA DE CARABASSÓ	PASTA AMB OLI I FORMATGE RATLLAT	CONSUMÉ DE VERDURES	TAVELLES AMB TRUMFES
PEIX AL PEBRE VERMELL AMB SAMFAINA	BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES	ESTOFAT DE VEDELLA A LA JARDINERA	POLLASTRE A LA CREMA AMB ARRÒS INTEGRAL	CROQUETES AMB TOMATA AMANIDA
				
FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
AMANIDA DE TONYINA	MENÚ XINÈS	CONSUMÉ AMB CROSTONETS	VERDURA SALTADA AMB PERNIL	NYOQUIS AMB SALSÀ DE CARABASSA
PASTA A LA BOLONYESA DE LLENTILLES RECEPTA GUANYADORA	ARRÒS XINÈS	MANDONGUILLES AMB SOFREGIT DE TOMATA I TRUMFES FREGIDES	FILET DE PEIX A L'ALL I JULIVERT AMB FIDEUS A BANDA	LLOM ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
				
IOGURT	MACEDONIA	FRUITA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
CONSUMÉ DE VERDURES	ARRÒS AMB TOMATA	PURÉ DE REBOST	AMANIDA MANXEGA	SOPA DE BROU CASOLÀ
PEIX AMB SALSÀ DE NOUS I CUSCÚS	HAMBURGUESA AMB CARROTA RATLLADA	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB TOMATA AMANIDA	CIGRONS ESTOFATS AMB CARN	TRUITA DE TRUMFES I CARABASSÓ AMB ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA
				
FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	COCA I FRUITA
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28

## Vacances de carnaval

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



Alt contingut en fibra

*Berta Jiménez*



Menú revisat per Berta Jiménez Dietista-Nutricionista col. num 0703

