


# MENÚ FEBRER 2025

## Segona ensenyança

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 07
SOPA DE BROU CASOLÀ	CREMA DE CARABASSÓ AMANIDA	PASTA AMB OLI I FORMATGE RATLLAT	AMANIDA AMB PINYA	TAVELLES AMB TRUMFES
PEIX AL PEBRE VERMELL AMB SAMFAINA	BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES	ESTOFAT DE VEDELLA A LA JARDINERA	POLLASTRE A LA CREMA AMB ARRÓS INTEGRAL	CROQUETES AMB TOMATA AMANIDA
				
FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
AMANIDA DE TONYINA	MENÚ XINÈS ARRÓS XINÈS	CONSUMÉ AMB CROSTONETS	VERDURA SALTADA AMB PERNIL	NYOQUIS AMB SALSÀ DE CARABASSA
PASTA A LA BOLONYESA DE LLENTILLES RECEPTA GUANYADORA	XOPSUEI DE POLLASTRE AMB VERDURETES	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	MACEDÒNIA	FRUITA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
CONSUMÉ DE VERDURES AMANIDA	ARRÓS 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	DIJOURS 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, OLI

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



Carn de Ramaders d'Andorra



Alt contingut en fibra