

MENÚ MAIG 2025

Batxillerat

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
AMANIDA AMB TONYINA 	AMANIDA DE CIGRONS	CONSUMÉ DE VERDURES AMB CROSTONETS	GUACAMOLE AMB NAXIPS I MESCLUM D'ENCIAMS	AMANIDA D'ESPINACS, PERA I FORMATGE
RAVIOLIS DE CARN AMB SOFREGIT DE TOMATA I FORMATGE RATLLAT	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	POLLASTRE AMB CURRI I GUARNICIÓ DE CUSCÚS 	RODÓ A LA JARDINERA AMB ARRÒS	FILET DE PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFA AL CALIU
FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
ESPAGUETIS AMB PESTO	LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	AMANIDA DE VERAT 	AMANIDA PRIMAVERA AMB PASTA	ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMATA
FILET DE PEIX AL FORN AL PEBRE VERMELL AMB BLAT DE MORO SALTAT	CROQUETES AMB CARROTA TALLADA	ESTOFAT DE VEDELLA AMB TRUMFES A QUADRETS 	XOPSUEI DE POLLASTRE AMB VERDURES	SALSITXES AMB CARABASSÓ ARREBOSSAT 
FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA	BATUT DE FRUITA
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
AMANIDA AMB CANSALADA VIADA CRUIXENT	VICHYSOISE	TAVELLES AMB TRUMFES	CIGRONS ESTOFATS	AMANIDA AMB LLACETS DE PASTA
CINTES D'OU AMB SALS DE SALMÓ	PLAT GREC: YOUVETSI ARRÒS AMB CARN PICADA 	POLLASTRE AMB TARONJA AMB XIPS DE VERDURES	TRUITA DE CARABASSÓ I TRUMFES AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES	FILET DE PEIX ARREBOSSAT AMB RODANXES DE TOMATA 
FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA NEGRA
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
CONSUMÉ AMANIDA VARIADA 	MONGETES SALTADES AMB ALL I JULIVERT	TOMATA AMB MOZZARELLA AMB VINAGRE DE MÒDNA	AMANIDA RUSSA	MELÓ AMB PERNIL 
PAELLA DE POLLASTRE I CARN MAGRA	LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	BLANQUETA DE GALL DINDI AMB QUINOÀ 	FILET DE PEIX AMB PICADA DE FRUITA SECA AMB MESCLUM D'ENCIAMS	MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA

FRUITA

FRUITA

FRUITA

FRUITA

IOGURT

A totes les escoles de segona ensenyança i batxillerat, sempre que no hi hagi amanida en el menú, hi haurà l'opció de demanar-la

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 d'oliva

Prioritzem la fruita de temporada i de proximitat

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

Menú revisat per Berta Jiménez: dietista-nutricionista col. núm 0703

Berta Jiménez

