

MENÚ D'OCTUBRE DEL 2025

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
CREMA DE CARABASSA I LLENTILLES VERMELLES	CONSOMÉ DE VERDURES	AMANIDA DE TONYINA, ENCIAM I BLAT DE MORO	TAVELLES SALTADES AMB PERNIL	TOMATA AMB DAUS DE FORMATGE
PEIX ENFARINAT I FREGIT AMB ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA	LASANYA GRATINADA AL FORN 	PLAT FILIPÍ: POLLASTRE EN ADOB AMB ARRÒS BLANC	RODÓ DE VEDELLA AMB PURÉ DE TRUMFES	GALL DINDI SALTAT AMB ALL I JULIVERT I PASTA PETITA 
IOGURT	FRUITA	BATUT DE FRUITA (SENSE LÀCTICS)	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
AMANIDA DE MANGO, POMA I PIPES (per a maternal sense pipes)	PÈSOLS AMB TRUMFES	ARRÒS AMB SAMFAINA	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA	CREMA DE CARABASSÓ
FIDEUADA AMB ALL I OLI OPCIONAL	PASTÍS DE PERNIL DOLÇ AMB RODANXES DE TOMATA	HAMBURGUESA AL FORN AMB ENCIAM I OLIVES VERDES 	FILET DE PEIX AMB LLIMONA I QUADRETS DE CARROTES GLACEJADES	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA 
IOGURT DE VAINILLA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
AMANIDA CATALANA	CIGRONS AMB VERDURES	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA	PURÉ DE REBOST AMB VERDURES	AMANIDA AMB CODONY I FORMATGE 
FILET DE PEIX AMB Salsa d'AMETLLES I ARRÒS INTEGRAL 	CROQUETES AMB CARROTA RATLLADA	MANDONGUILLES A LA JARDINERA 	POLLASTRE AMB TARONJA I QUINOA	CARN DE TARDOR AMB MONIATO I TRUMFES 
FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA + PANELLETS PER BERENAR: CASTANYES

Vacances de Tots Sants

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 proximitat.
Els plats són elaborats de manera casolana pel personal de cuina del centre.

Els tipus de peix són lluç, bacallà, sèpia i salmó.



Producte ecològic



Carn de Ramaders d'Andorra



Contingut alt en fibra

PROPOSTA DE BERENAR I SOPAR

DINAR:

AMANIDA AMB CODONY I FORMATGE

CARN DE TARDOR AMB MONIATO I TRUMFES

FRUITA + PANELLETS

PROPOSTA DE BERENAR:

UN **IOGURT**, recomanem que sigui natural

AMB **CEREALS**, escollir una opció saludable amb baix contingut de sucres

I AFEGIR UNA **FRUITA DE TEMPORADA** com poden ser els grans de magrana o uns trossets de caqui

PROPOSTA DE SOPAR:

CREMA DE VERDURES utilitzant preferentment les de temporada com la carabassa, els porros, la remolatxa, o els diferents tipus de cols

TRUITA A LA FRANCESA AMB PA AMB TOMATA (preferentment integral) i oli verge extra d'oliva

De **POSTRES**: pera

AIGUA com a beguda

