

MENÚ DE SETEMBRE DEL 2025

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
	AMANIDA DE VERAT	PURÉ DE PÈSOLS	AMANIDA D'ARRÒS	HUMUS AMB BASTONETS I MESCLUM D'ENCIAMS
MARE DE DÉU DE MERITXELL	 RAVIOLIS AMB SOFREGIT DE TOMATA I FORMATGE RATLLAT	POLLASTRE AL FORN AMB BLAT DE MORO SALTEJAT	 RODÓ DE VEDELLA JARDINERA	PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFES AL CALIU
	FRUITA	MACEDÒNIA	 IOGURT	FRUITA
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	AMANIDA DE LLACETS DE PASTA (sense tonyina)	MELÓ AMB PERNIL TASTET DE GASPATXO	NYOQUIS AMB SALS DE CARROTA I CARABASSA	AMANIDA AMB SARDINETES
CROQUETES DE POLLASTRE AMB CARROTA RATLLADA	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	BLANQUETA DE GALL DINDI AMB ARRÒS INTEGRAL 	PEIX AMB AL PEBRE VERMELL AMB XIPS DE VERDURES	MANDONGUILLES AMB SOFREGIT DE TOMATA I CUSCÚS 
FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
OUS FARCITS DE TONYINA AMB AMANIDA	AMANIDA DE POMA I MANGO	CONSUMÉ DE VERDURES 	ARRÒS AMB SALS DE REMOLATXA	VICHYSOISE
 ESPAGUETIS AMB PESTO	BOTIFARRA AMB MONGETES	 ESTOFAT DE VEDELLA I QUADRETS DE TRUMFES	FILET DE PEIX ENFARINAT I FREGIT AMB ENCIAM I OLIVES	POLLASTRE AGREDOLÇ AMB PINYA ROSTIDA I PASTA PETITA
FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
TOMATA I MOZZARELLA	GUACAMOLE AMB NAXIPS I MESCLUM D'ENCIAMS	AMANIDA AMB TARONJA 	CIGRONS AMB VERDURES	CREMA DE CARABASSÓ
PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB TRUMFES I BASTONETS DE MONIATO	PLAT MÈXICÀ: FAJITES AMB TIRES DE POLLASTRE 	MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA	LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	VEDELLA AMB SALS D'OLIVES I ARRÒS 
FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA



Producte ecològic



Carn de Ramaders d'Andorra



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

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, sípia i salmó

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

Berta Jiménez



Benvinguts al curs 2025-2026