

MENÚ DE SETEMBRE DEL 2025

Segona ensenyança

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
MARE DE DÉU DE MERITXELL	AMANIDA DE VERAT I OU DUR	PURÉ DE PÈSOLS AMANIDA DE FRUITS SECS	AMANIDA TROPICAL 	HUMUS AMB BASTONETS I MESCLUM D'ENCIAMS
	RAVIOLIS AMB SOFREGIT DE TOMATA 	POLLASTRE AL FORN AMB BLAT DE MORO SALTEJAT	RODÓ DE VEDELLA AMB COQUILLETES 	PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFES AL CALIU
	FRUITA	MACEDÒNIA	IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA	FRUITA
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
LLENTILLES ESTOFADES	AMANIDA DE LLACETS DE PASTA	MELÓ AMB PERNIL AMANIDA AMB OU DUR	NYOQUIS AMB FORMATGE RATLLAT	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 A LA MOSTASSA AMB XIPS DE VERDURES	MANDONGUILLES AMB SOFREGIT DE TOMATA I CUSCÚS 
FRUITA ELABORADA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
AMANIDA AMB CANSALADA VIADA CRUIXENT I OU DUR	MONGETES AMB ALL I JULIVERT	CONSUMÉ AMANIDA DE FRUITS SECS 	ARRÒS XINÈS	AMANIDA DE MANGO I POMA
ESPAGUETIS AMB PESTO 	BOTIFARRA AL FORN AMB RODANXA DE TOMATA	ESTOFAT DE VEDELLA I QUADRETS DE TRUMFES 	FILET DE PEIX ENFARINAT I FREGIT AMB ENCIAM I OLIVES	POLLASTRE AL FORN AMB PASTA PETITA
IOGURT DE SABORS	FRUITA	FRUITA ELABORADA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
TOMATA AMB MOZZARELLA	GUACAMOLE AMB NAXIPS I MESCLUM D'ENCIAMS	AMANIDA AMB TARONJA 	CIGRONS AL CURRI	CONSUMÉ DE VERDURES AMANIDA DE TONYINA, ENCIAM I BLAT DE MORO
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 Salsa D'OLIVES I ARRÒS 
FRUITA ELABORADA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA

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 oli d'oliva



Producte ecològic



Carn de Ramaders d'Andorra



Alt contingut en Fibra

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

Benvinguts al curs 2025-2026