

MENÚ DESEMBRE DEL 2025

Segona ensenyança

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
AMANIDA DE TONYINA	HUMMUS AMB AMANIDA I BASTONETS 	SOPA DE BROU CASOLÀ 	VERDURA AMB TRUMFES AL VAPOR	AMANIDA CATALANA 
ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMATA I BOLONYESA	ESTOFAT DE VEDELLA AMB QUADRETS DE TRUMFES	XOPSUEI DE POLLASTRE AMB VERDURETES	LLOM ARREBOSSAT AMB AMANIDA	FILET DE PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB FIDEUS A BANDA (all i oli opcional)
FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
	TRUMFES A LA CREMA	SOPA DE GALETS AMANIDA DE REBOST 	AMANIDA DE VERAT I OU DUR	APERITIU DE NADAL
FESTA DE LA PURÍSSIMA	PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB AMANIDA	POLLASTRE GUISAT AMB PRUNES	ARRÒS DE MUNTANYA	CANELONS GRATINATS
	FRUITA	FRUITA	FRUITA	MANDARINES, TORRONS, NEULES I POLVORONS
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19

Esquí escolar

A totes les escoles de segona ensenyança, sempre que no hi hagi hortalisses crues en el menú, hi haurà l'opció de demanar amanida.

En cas d'imprevist aquest menú es pot 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, sípia i salmó.



Producte ecològic



Carn de Ramaders d'Andorra



Contingut alt en fibra

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



PROPOSTA DE BERENAR I SOPAR

DINAR DE L'ESCOLA 10 DE DESEMBRE
SOPA DE GALETS+ POLLASTRE A LA CATALANA

PROPOSTA DE BERENAR:

PANET DE MULTICEREALS AMB TOMATA I PERNIL SALAT + MANDARINES

PROPOSTA DE SOPAR

PLAT COMBINAT DE SALMÓ AL FORN + FLORETES DE BRÒQUIL + DAUS DE TRUMFES
Per millorar l'acceptació del bròquil , salteu-lo amb uns alls i afegiu una mica de salsa de tomata

POSTRES: IOGURT NATURAL AMB DAUS DE CAQUI