

MENÚ GENER 2026

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 5 DIMARTS 6 DIMECRES 7 DIJOUS 8 DIVENDRES 09

Reis!

AMANIDA AMB SARDINETES
PASTA INTEGRAL AMB PESTO
POMA AL FORN AMB CANYELLA
COLIFLOR AMB TRUMFES I CARROTA
LIBRET DE GALL DINDI AMB TOMATA AMANIDA
IOGURT
SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA
MANDONGUILLES A LA JARDINERA
FRUITA

DILLUNS 12 DIMARTS 13 DIMECRES 14 DIJOUS 15 DIVENDRES 16

TAVELLES AMB TRUMFES
VOL-AU-VENTS FARCITS I CARROTA RATLLADA
FRUITA
ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMATA
HAMBURGUESA AL FORN AMB XIPS DE VERDURES
FRUITA
Recepta guanyadora
AMANIDA AMB TORRADETES I CREMA DE BRÒQUIL
POLLASTRE A LA PEPITÒRIA I CUSCÚS
FRUITA
PURÉ DE PÈSOLS
PEIX ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT
ESCUDELLA DE SANT ANTONI

DILLUNS 19 DIMARTS 20 DIMECRES 21 DIJOUS 22 DIVENDRES 23

TALLARINES AMB OLI I PARMESÀ
PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA
FRUITA
SOPA DE CEBA
FRICANDÓ AMB VERDURETES I QUINOA
FRUITA
VERDURA AL VAPOR
XOPSUEI DE POLLASTRE AMB SALSÀ
FRUITA
MONGETES SEQUES AMB SOFREGIT DE TOMATA
CALAMARS A LA ROMANA AMB ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA
MACEDÒNIA
AMANIDA AMB PERA
PARMENTIER DE TRUMFES
IOGURT

DILLUNS 26 DIMARTS 27 DIMECRES 28 DIJOUS 29 DIVENDRES 30

CONSOMÉ DE VERDURES
PEIX AMB SALSÀ D'OLIVES I ARRÒS
FRUITA
LLENTILLES AMB VERDURES
REMENAT D'OUS AMB PERNIL CUIT
FRUITA
AMANIDA DE POMA I MOZZARELLA
FIDEUS A LA CASSOLA AMB GALL DINDI
FRUITA
CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONETS
SALSITXES AMB TOMATA AMANIDA
IOGURT ECOLÒGIC DE VAINILLA
SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA
POLLASTRE AMB XAMPINYONS AL FORN
FRUITA

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.

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



Producte ecològic



Carn de Ramaders d'Andorra



Contingut alt en fibra

