

MENÚ FEBRER 2026

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 06
TAVELLES AMB TRUMFES	CREMA DE VERDURES	MACARRONS AMB OLI I FORMATGE RATLLAT 	AMANIDA DE VERAT	SOPA AMB VERDURES I PASTA RISONI
CROQUETES AMB TOMATA AMANIDA	BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES	ESTOFAT DE VEDELLA A LA JARDINERA 	POLLASTRE EN ADOB AMB ARRÒS INTEGRAL 	PEIX AMB PEBRE VERMELL I BASTONETS DE MONIATO 
FRUITA CREPS CANDELERA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA

DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
AMANIDA MANXEGA	ESPIRALS AMB SALSA DE CARABASSA	LLENTILLES AMB VERDURES	PURÉ DE REBOST	SOPA DE BROU CASOLÀ
ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMATA I BOLONYESA DE CARN	DAUS DE GALL DINDI SALTATS AMB XAMPINYONS 	PEIX AMB LLIMONA AMB DAUS DE TRUMFES	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB TOMATA AMANIDA	TRUITA AMB AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA 
IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA	COCA I FRUITA

Vacances de Carnaval

DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
AMANIDA DE TONYINA	ESCUDELLA AMB CIGRONS	TRINXAT	CONSOMÉ DE VERDURES	ARRÒS TRES DELÍCIES
NYOQUIS AMB PESTO 	ROSTIT DE LLOM AMB VERDURETES	DAUS DE POLLASTRE AMB RODONES DE CARROTA	LASANYA GRATINADA 	PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB AMANIDA
FRUITA	MACEDÒNIA	FRUITA	FRUITA	IOGURT

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

