

MENÚ FEBRER 2026

Segona ensenyança

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 06
TAVELLES AMB TRUMFES	AMANIDA DE VERAT	CONSOMÉ AMANIDA TROPICAL	GUACAMOLE AMB NAXIPS I AMANIDA	SOPA AMB PASTA RISSONI I VERDURES
CROQUETES AMB TOMATA AMANIDA	BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES	POLLASTRE AL CURRI AMB PASTA PETITA 	ESTOFAT DE VEDELLA A LA JARDINERA AMB QUADRETS DE TRUMFES 	PEIX AMB PEBRE VERMELL AMB BASTONETS DE BONIATO 
FRUITA CREPS CANDELERA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
AMANIDA AMB MANGO	CONSOMÉ AMANIDA AMB FRUITA SECA	AMANIDA AMB HUMMUS I BASTONETS	PURÉ DE REBOST	SOPA DE BROU CASOLÀ
MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA	DAUS DE GALL DINDI AMB QUINOA 	FILET DE PEIX AMB SALSA DE SOJA I ARRÒS	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB TOMATA AMANIDA	TRUITA DE TRUMFES AMB 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 AMB TARONJA I CACAUETS	ESCUDELLA AMB CIGRONS	TRINXAT	CONSOMÉ DE VERDURES AMANIDA VERDA	NYOQUIS AMB PESTO
ARRÒS DE MUNTANYA 	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	DAUS DE POLLASTRE AMB XIPS DE VERDURES	LASANYA GRATINADA 	PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB AMANIDA

IOGURT

MACEDÒNIA

FRUITA

FRUITA

FRUITA

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, sàpia i salmó.

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



Producte ecològic



Carn de Ramaders d'Andorra



Contingut alt e fibra

