

MENÚ MARÇ 2026

Segona ensenyança

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 06
MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMATA	CONSOMÉ AMB CROSTONETS AMANIDA AMB POMA I FRUITS DE MAR	LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	TRUMFES AMB CREMA GRATINADES	AMANIDA AMB CACAUETS
LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI	SALSITXES AL FORN AMB AMANIDA	FILET DE PEIX AMB MOSTASSA AMB XAMPINYONS SALTATS	DAUS DE POLLASTRE SALTATS AMB CUSCÚS
FRUITA	IOGURT	FRUITA	MACEDÒNIA	FRUITA
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
AMANIDA DE MANGO I POMA	CIGRONS AMB VERDURES	AMANIDA VARIADA	ESPIRALS DE COLORS AMB OLI I FORMATGE AMANIDA VERDA	MENÚ ANDORRÀ TRINXAT ANDORRÀ
HAMBURGUESA AMB FORMATGE I XIPS	CROQUETES DE ROSTIT AMB RODANXES DE TOMATA	POLLASTRE AMB CURRI I GUARNICIÓ D'ARRÒS	FILET DE PEIX AMB ALL I JULIVERT I GUARNICIÓ DE SAMFAINA	 ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS
IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA	
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
AMANIDA DE VERAT	VERDURA AL VAPOR	ENCIAM, TOMATA I TORRADETES AMB PATÉ	PURÉ DE PÈSOLS AMB PERNIL	MEL I MATÓ SOPA DE BROU CASOLÀ AMB VERDURES AMANIDA AMB TARONJA
ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMATA I CARN PICADA	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	CINTES D'OU AMB SALSA DE SALMÓ	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	PEIX AMB PEBRE VERMELL AMB GUARNICIÓ DE BASTONETS DE MONIATO
BATUT DE FRUITES	FRUITA	FRUITA	CREMA CATALANA DE SANT JOSEP	 FRUITA
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27

TOMATA AMB DAUS
DE FORMATGE

PEIX A LA MOLINERA
AMB TRUMFA AL
CALIU

FRUITA ELABORADA

CREMA DE
CARABASSÓ

MANDONGUILLES
AMB COQUILLETES

FRUITA

ESCUDELLA AMB
CIGRONS
AMANIDA DE TONYINA

POLLASTRE A LA
CATALANA AMB
PRUNES

FRUITA

AMANIDA AMB OU
DUR

CARN MAGRA DE
PORC AGREDOLÇ
AMB ARRÒS

FRUITA

AMANIDA VARIADA

**PIZZA DE PERNIL I
FORMATGE I PIZZA DE
VERDURES**

**MONA I OUS DE
PASQUA**

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.

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



Producte ecològic



Carn de Ramaders d'Andorra



Contingut alt e fibra

