

MENÚ MAIG 2026

Segona ensenyança

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMATA TOMATA AMB TONYINA	ARRÒS AMB SAMFAINA AMANIDA VERDA AMB ALVOCAT	CREMA DE CARABASSÓ TASTET DE GASPATXO	AMANIDA RUSSA AMANIDA AMB DAUETS DE PERNIL O PINYA	AMANIDA D'ESPINACS, PERA I FORMATGE
CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA 	POLLASTRE AL CURRI I GUARNICIÓ DE CUSCÚS	RODÓ A LA JARDINERA	SALSITXES AMB MONGETES SEQUES 
FRUITA	MACEDÒNIA	FRUITA	FRUITA	IOGURT
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
ESPAGUETIS AMB PESTO AMANIDA AMB POMA, CARROTA I NOUS	TOMATA AMB MOZZARELLA	AMANIDA DE VERAT  	LLENTILLES ESTOFADES AMANIDA AMB PINYA I PIPES	AMANIDA VARIADA 
FILET DE PEIX AL FORN AMB PEBRE VERMELL I BLAT DE MORO SALTAT	ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI	ESTOFAT DE VEDELLA AMB TRUMFES A QUADRETS 	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CARROTA TALLADA	LASANYA
FRUITA	FRUITA	IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA	FRUITA	BATUT DE FRUITA
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
TAVELLES AMB TRUMFES AMANIDA DE CARROTA, PANSES I NOUS	AMANIDA TROPICAL	AMANIDA WALDORF 	AMANIDA AMB OUS FARCITS	VICHYSOISE AMANIDA AMB REMOLATXA I CACAUETS 
PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB RODANXES DE TOMATA	FIDEUS A LA CASSOLA	ROSTIT DE VEDELLA AMB SALSA D'OLIVES I ARRÒS	CIGRONS ESTOFATS	POLLASTRE AMB TOMATA I CEBA COQUILLETES
FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA

Vacances de Maig

- Amanides variades com a segona opció perquè els alumnes puguin escollir dos plats entre tres opcions.
- Pa de forner inclòs (blanc o integral)
- Oli d'oliva per cuinar i amanir
- Fruita de temporada i de proximitat
- Cuina casolana elaborada al centre
- Peixos habituals: lluç, bacallà, sípia i salmó
- Menú subjecte a canvis segons disponibilitat



Producte ecològic



Carne d'Andorra



Alt en fibra