

MENÚ DE SETEMBRE DEL 2026

Segona ensenyança

DILLUNS	DIMARTS 08	DIMECRES 09	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	MARE DE DÉU DE MERITXELL	AMANIDA DE VERAT I OU DUR RAVIOLIS A LA CREMA FRUITA	PURÉ DE PÈSOLS AMANIDA DE FRUITA SECA POLLASTRE AL FORN AMB TRUMFES FRUITA	AMANIDA TROPICAL HAMBURGUESA AMB ARRÒS I SALSA DE TOMATA IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
PASTA PRIMAVERA AMANIDA VERDA LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA FRUITA	LLENTILLES ESTOFADES CUIXETES I ALETES DE POLLASTRE AMB MESCLUM D'ENCIAMS FRUITA	AMANIDA MANXEGA MANDONGUILLES AMB SALSA I CUSCÚS FRUITA	NYOQUIS AMB FORMATGE RATLLAT AMANIDA VARIADA FILET DE PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB XIPS DE VERDURES MACEDÒNIA	MELÓ AMB PERNIL AMANIDA DE TOMATA I VERAT ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI IOGURT
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
TOMATA AMB BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES BOTIFARRA AL FORN AMB MONGETES SEQUES FRUITA	AMANIDA AMB CANSALADA VIADA I CROSTONETS ESPAGUETIS AMB PESTO FRUITA	CONSUMÉ AMANIDA DE REMOLATXA I AVELLANES ESTOFAT DE VEDELLA I QUADRETS DE TRUMFES FRUITA ELABORADA	ARRÒS XINÈS FILET DE PEIX CRUIXENT AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA	AMANIDA DE MANGO I POMA TASTET DE GASPATXO POLLASTRE EN ADOB AMB PASTA PETITA IOGURT DE SABORS
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
AMANIDA AMB TARONJA MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA IOGURT	MENÚ MEXICÀ AMANIDA AMB GUACAMOLE I NAXIPS FAJITAS AMB TIRES DE POLLASTRE FRUITA	TOMATA AMB MOZZARELLA PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFES AL CALIU FRUITA	CIGRONS AL CURRI AMANIDA DE TONYINA, ENCIAM I BLAT DE MORO LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA FRUITA ELABORADA	CONSUMÉ DE VERDURES AMANIDA DE PRÉSSEC I FORMATGE VEDELLA ROSTIDA AMB SALSA D'OLIVES I ARRÒS FRUITA

- ♦ 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



Carn d'Andorra



Alt en fibra

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