



				1	2
				Crema de llegums	Arròs amb verdures
				Llom arrebossat amb amanida d'enciams amb pastanaga i pipes de gira-sol	Peix de mercat amb guarnició
5	6	7	8	9	
Espaguetis a la napolitana	Crema de verdures d'hivern	Guisat de mongetes	SORTIDA TOTAL L'ESCOLA	Sopa de pollastre	
Rosbif amb puré de carbassa	Cap de llom al forn amb el seu suc amb cus-cus	Bacallà al forn amb amanida d'enciams amb olives		Infantil: pollastre arrebossat amb xips Primària: pizza amb amanida d'enciams	
12	13	14	15	16	
FESTA	Espirals amb salsa de pesto d'espínacs	Verdures d'hivern	Arròs amb tomàquet	Llenties estofades	
	Truita de carxofes amb amanida d'enciams amb llavors	Botifarra al forn amb patates xips	Fingers de pollastre al forn amb amanida d'enciams amb pastanaga	Peix de mercat amb guarnició	
19	20	21	22	23	
Macarrons a la amatriciana (salsa de tomàquet amb cansalada viada)	Verdures d'hivern	Escudella (sopa)	Arròs amb verdures	Guisat de mongetes	
Truita d'espínacs amb amanida d'enciams amb pipes de gira-sol	Estofat de gall d'indi amb xampinyons	Carn d'olla (verdura, cigrons i carn d'olla)	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams amb olives	Peix de mercat amb guarnició	
26	27	28			
Crema de Llenties vermelles	Amanida d'enciams amb formatge i codony	Sopa de peix			
Llom al forn amb sala de poma i amanida d'enciams amb llavors	Fideus a la cassola amb pollastre i costelló	Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams amb pastanaga			

Ara arriba carnestoltes
tots sortim a passejar
ens posem una disfressa
per saltar, cantar i ballar.

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



			1	2
			Crema de llegums	Arròs amb verdures
			Seità amb amanida d'enciams amb pastanaga i pipes de gira-sol	Proteïna vegetal amb guarnició
5	6	7	8	9
Espaguetis a la napolitana	Crema de verdures d'hivern	Guisat de mongetes	SORTIDA TOTAL L'ESCOLA	Sopa de verdures
Saità amb puré de carbassa	Proteïna vegetal amb cus-cus	Proteïna vegetal amb amanida d'enciams amb olives		Infantil: nuggets vegetals amb xips Primària: pizza vegetal amb amanida d'enciams
12	13	14	15	16
FESTA	Espirals amb salsa de pesto d'espínacs	Verdures d'hivern	Arròs amb tomàquet	Llenties estofades
	Truita de carxofes amb amanida d'enciams amb llavors	Salsitxes vegetals amb patates xips	Nuggets vegetals amb amanida d'enciams amb pastanaga	Proteïna vegetal amb guarnició
19	20	21	22	23
Macarrons a la napolitana	Verdures d'hivern	Escudella vegetal (sopa)	Arròs amb verdures	Guisat de mongetes
Truita d'espínacs amb amanida d'enciams amb pipes de gira-sol	Proteïna vegetal amb xampinyons	Verdura i cigrons	Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams amb olives	Proteïna vegetal amb guarnició
26	27	28		
Crema de Llenties vermelles	Amanida d'enciams amb formatge i codony	Sopa de verdures		
Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i llavors	Fideus a la cassola amb verdures	Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciams amb pastanaga		

Ara arriba carnestoltes

tots sortim a passejar
ens posem una disfressa
per saltar, cantar i ballar.

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



			1	2
			Crema de llegums <hr/> Llom arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams amb pastanaga i pipes de gira-sol	Arròs amb verdures <hr/> Peix de mercat amb guarnició
5	6	7	8	9
Espaguetis s/gluten a la napolitana <hr/> Rosbif amb puré de carbassa	Crema de verdures d'hivern <hr/> Cap de llom al forn amb el seu suc amb amanida	Guisat de mongetes <hr/> Bacallà al forn amb amanida d'enciams amb olives	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Sopa de pollastre s/gluten <hr/> Infantil: pollastre arrebossat s/gluten amb xips Primària: pizza amb amanida d'enciams
12	13	14		15
FESTA	Espirals s/gluten amb salsa de pesto d'espínacs <hr/> Truita de carxofes amb amanida d'enciams amb llavors	Verdures d'hivern <hr/> Botifarra al forn amb patates xips	Arròs amb tomàquet <hr/> Fingers de pollastre al forn amb amanida d'enciams amb pastanaga	Llenties estofades <hr/> Peix de mercat amb guarnició
	19	20	21	22
Macarrons s/gluten a la amatriciana (salsa de tomàquet amb cansalada viada) <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams amb pipes de gira-sol	Verdures d'hivern <hr/> Estofat de gall d'indi amb xampinyons	Escudella (sopa s/gluten) <hr/> Carn d'olla (verdura, cigrons i carn d'olla)	Arròs amb verdures <hr/> Croquetes de bacallà s/gluten amb amanida d'enciams amb olives	Guisat de mongetes <hr/> Peix de mercat amb guarnició
26	27	28		
Crema de llenties vermelles <hr/> Llom al forn amb sala de poma i amanida d'enciams amb llavors	Amanida d'enciams amb formatge i codony <hr/> Fideus a la cassola s/gluten amb pollastre i costelló	Sopa de peix <hr/> Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams amb pastanaga		

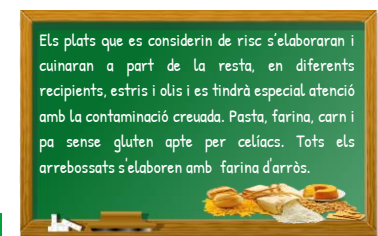
Ara arriba carnestoltes
tots sortim a passejar
ens posem una disfressa
per saltar, cantar i ballar.

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Febrer sense lactosa



			1	2
			Crema de llegums Llom arrebossat amb amanida d'enciams amb pastanaga i pipes de gira-sol	Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
5	6	7	8	9
Espaguetis a la napolitana Rosbif amb puré de carbassa	Crema de verdures d'hivern Cap de llom al forn amb el seu suc amb cus-cus	Guisat de mongetes Bacallà al forn amb amanida d'enciams amb olives	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Sopa de pollastre Infantil: pollastre arrebossat amb xips Primària: pizza s/lactosa amb amanida d'enciams
12	13	14		15
FESTA	Espirals amb salsa de pesto d'espínacs Truita de carxofes amb amanida d'enciams amb llavors	Verdures d'hivern Botifarra al forn amb patates xips	Arròs amb tomàquet Fingers de pollastre al forn amb amanida d'enciams amb pastanaga	Llenties estofades Peix de mercat amb guarnició
	19	20	21	22
Macarrons a la amatriciana (salsa de tomàquet amb cansalada viada) Truita d'espínacs amb amanida d'enciams amb pipes de gira-sol	Verdures d'hivern Estofat de gall d'indi amb xampinyons	Escudella (sopa) Carn d'olla (verdura, cigrons i carn d'olla)	Arròs amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams amb olives	23 Guisat de mongetes Peix de mercat amb guarnició
26	27	28		
Crema de llenties vermelles Llom al forn amb sala de poma i amanida d'enciams amb llavors	Amanida d'enciams complerta i codony Fideus a la cassola amb pollastre i costelló	Sopa de peix Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams amb pastanaga		

Ara arriba carnestoltes
tots sortim a passejar
ens posem una disfressa
per saltar, cantar i ballar.

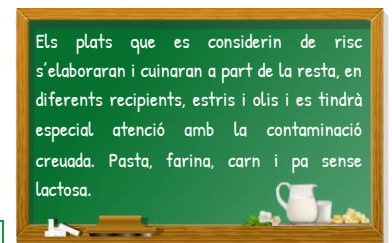
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	iogurt s/lactosa amb sucre	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	----------------------------	------------------	------------------	------------------

Febrer sense ou



			1	2
			Crema de llegums Llom arrebossat amb amanida d'enciams amb pastanaga i pipes de gira-sol	Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
5	6	7	8	9
Espaguetis a la napolitana Rosbif amb puré de carbassa	Crema de verdures d'hivern Cap de llom al forn amb el seu suc amb cus-cus	Guisat de mongetes Bacallà al forn amb amanida d'enciams amb olives	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Sopa de pollastre Infantil: pollastre arrebossat amb xips Primària: pizza amb amanida d'enciams
12	13	14		15
FESTA	Espirals amb salsa de pesto d'espínacs Peix al forn amb amanida d'enciams i llavors	Verdures d'hivern Botifarra al forn amb patates xips	Arròs amb tomàquet Fingers de pollastre al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Llenties estofades Peix de mercat amb guarnició
	19	20	21	22
Macarrons a la amatriciana (salsa de tomàquet amb cansalada viada) Peix al forn amb amanida d'enciams amb pipes de gira-sol	Verdures d'hivern Estofat de gall d'indi amb xampinyons	Escudella (sopa) Carn d'olla (verdura, cigrons i carn d'olla)	Arròs amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams amb olives	Guisat de mongetes Peix de mercat amb guarnició
26	27	28		
Crema de llentilles vermelles Llom al forn amb sala de poma i amanida d'enciams amb llavors	Amanida d'enciams amb formatge i codony Fideus a la cassola amb pollastre i costelló	Sopa de peix Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams amb pastanaga		

Ara arriba carnestoltes
tots sortim a passejar
ens posem una disfressa
per saltar, cantar i ballar.

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

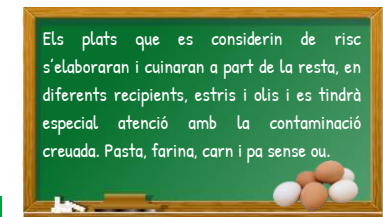
El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Febrer sense carn



			1	2
			Crema de llegums Saità amb amanida d'enciams amb pastanaga i pipes de gira-sol	Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
5	6	7	8	9
Espaguetis a la napolitana Saità amb puré de carbassa	Crema de verdures d'hivern Proteïna vegetal amb cus-cus	Guisat de mongetes Bacallà al forn amb amanida d'enciams amb olives		SOPA DE VERDURES Infantil: nuggets vegetals amb xips Primària: pizza vegetal amb amanida d'enciams
12	13	14	15	16
FESTA	Espirals amb salsa de pesto d'espínacs Truita de carxofes amb amanida d'enciams amb llavors	Verdures d'hivern Salsitxes vegetals amb patates xips	Arròs amb tomàquet Nuggets vegetals amb amanida d'enciams amb pastanaga	Llenties estofades Peix de mercat amb guarnició
19	20	21	22	23
Macarrons a la napolitana (salsa de tomàquet amb cansalada viada) Truita d'espínacs amb amanida d'enciams amb pipes de gira-sol	Verdures d'hivern Proteïna vegetal amb xampinyons	Escudella vegetal (sopa) Verdura i cigrons	Arròs amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams amb olives	Guisat de mongetes Peix de mercat amb guarnició
26	27	28		
Crema de llenties vermelles Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i llavors	Amanida d'enciams amb formatge i codony Fideus a la cassola amb verdures	Sopa de peix Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciams amb pastanaga		

Ara arriba carnestoltes
tots sortim a passejar
ens posem una disfressa
per saltar, cantar i ballar.

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	iogurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Febrer sense peix



Ara arriba carnestoltes
tots sortim a passejar
ens posem una disfressa
per saltar, cantar i ballar.

5	6	7	8	9
<p>Espaguetis a la napolitana</p> <hr/> <p>Rosbif amb puré de carbassa</p>	<p>Crema de verdures d'hivern</p> <hr/> <p>Cap de llom al forn amb el seu suc amb cus-cus</p>	<p>Guisat de mongetes</p> <hr/> <p>Gall dindi amb amanida d'enciams amb olives</p>	<p>Crema de llegums</p> <hr/> <p>Llom arrebossat amb amanida d'enciams amb pastanaga i pipes de gira-sol</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Pollastre amb guarnició</p>
<p>FESTA</p>	<p>Espirals amb salsa de pesto d'espínacs</p> <hr/> <p>Truita de carxofes amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Verdures d'hivern</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb patates xips</p>	<p>SORTIDA TOTA L'ESCOLA</p>	<p>Sopa de pollastre</p> <hr/> <p>Infantil: pollastre arrebossat amb xips Primària: pizza amb amanida d'enciams</p>
<p>Macarrons a la amatriciana (salsa de tomàquet amb cansalada viada)</p> <hr/> <p>Truita d'espínacs amb amanida d'enciams amb pipes de gira-sol</p>	<p>Verdures d'hivern</p> <hr/> <p>Estofat de gall d'indi amb xampinyons</p>	<p>Escudella (sopa)</p> <hr/> <p>Carn d'olla (verdura, cigrons i carn d'olla)</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Fingers de pollastre al forn amb amanida d'enciams amb pastanaga</p>	<p>Llenties estofades</p> <hr/> <p>Gall dindi amb guarnició</p>
<p>Crema de llenties vermelles</p> <hr/> <p>Llom al forn amb sala de poma i amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Amanida d'enciams amb formatge i codony</p> <hr/> <p>Fideus a la cassola amb pollastre i costelló</p>	<p>Sopa de verdures</p> <hr/> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams amb pastanaga</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams amb olives</p>	<p>Guisat de mongetes</p> <hr/> <p>Pollastre amb guarnició</p>

Tots els àpats s'acompanyen amb pa.
El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.
Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Ara arriba carnestoltes
tots sortim a passejar
ens posem una disfressa
per saltar, cantar i ballar.

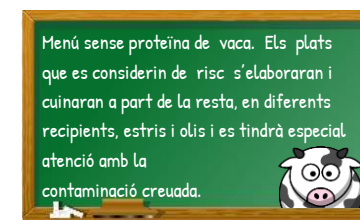
			1	2
			Crema de llegums	Arròs amb verdures
			Llom arrebossat amb amanida d'enciams amb pastanaga i pipes de gira-sol	Peix de mercat amb guarnició
5	6	7	8	9
Espaguetis a la napolitana	Crema de verdures d'hivern	Guisat de mongetes	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Sopa de pollastre
Pollastre amb puré de carbassa	Cap de llom al forn amb el seu suc amb cus-cus	Bacallà al forn amb amanida d'enciams amb olives		Infantil: pollastre arrebossat amb xips Primària: pizza amb amanida d'enciams
12	13	14	15	16
FESTA	Espirals amb salsa de pesto d'espínacs	Verdures d'hivern	Arròs amb tomàquet	Llenties estofades
	Truita de carxofes amb amanida d'enciams amb llavors	Botifarra al forn amb patates xips	Fingers de pollastre al forn amb amanida d'enciams amb pastanaga	Peix de mercat amb guarnició
19	20	21	22	23
Macarrons a la amatriciana (salsa de tomàquet amb cansalada viada)	Verdures d'hivern	Escudella (sopa)	Arròs amb verdures	Guisat de mongetes
Truita d'espínacs amb amanida d'enciams amb pipes de gira-sol	Estofat de gall d'indi amb xampinyons	Verdura i cigrons	Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams amb olives	Peix de mercat amb guarnició
26	27	28		
Crema de Llenties vermelles	Amanida d'enciams complerta amb codony	Sopa de peix		
Llom al forn amb sala de poma i amanida d'enciams amb llavors	Fideus a la cassola amb pollastre i costelló	Hamburguesa de porc amb amanida d'enciams amb pastanaga		

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------