

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres



4	5	6	7	8
Fideus a la cassola de verdures Llom rostit amb amanida d'enciams amb olives	Empedrat de mongetes Truita de formatge amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Crema de verdures Hamburguesa de vedella amb patates xips	Arròs amb tomàquet Salsitxes de pollastre amb xampinyons	Amanida de pasta amb tomàquet, olives i ou dur Peix de mercat amb guarnició
11	12	13	14	15
Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives Empedrat de llenties, arròs i mató	Mongetes verdes amb patata Cuixa de pollastre amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Espaguetis a la siciliana Truita de carbassó amb pastanaga saltejada	Crema de porro amb crostonets Carn de vedella arrebossada amb patates xips	Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Macarrons integrals a la napolitana Ales de pollastre al forn amb ceba i tomàquet	Sopa de pollastre amb arròs i fideus Truita de patates amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Amanida russa Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams i pipes de girasol	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Pica Pica (olives, patates, ganxets, formatge, fuet...) Pizza, trinaranjus i gelat
25	26	27		28
VACANCES D'ESTIU				

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



4	5	6	7	8
Fideus a la cassola de verdures <hr/> Proteïna vegetal amb amanida d'enciams amb olives	Empedrat de mongetes <hr/> Truita de formatge amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Crema de verdures <hr/> Hamburguesa vegetal amb patates xips	Arròs amb tomàquet <hr/> Salsitxes vegetals amb xampinyons	Amanida de pasta amb tomàquet, olives i ou dur <hr/> Peix de mercat amb guarnició
Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives <hr/> Empedrat de lleties, arròs i mató	Mongetes verdes amb patata <hr/> Proteïna vegetal amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Espaguetis a la napolitana <hr/> Truita de carbassó amb pastanaga saltejada	Crema de porro amb crostonets <hr/> Seità amb patates xips	Arròs amb verdures <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició
Macarrons integrals a la napolitana <hr/> Proteïna vegetal al forn amb ceba i tomàquet	Sopa de verdures amb arròs i fideus <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Amanida russa amb ou dur s/tonyina <hr/> Croquetes de verdures amb amanida d'enciams i pipes de girasol	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Pica Pica (olives, patates, ganxets, formatge...) <hr/> Pizza vegetal, trinaranjus i gelat
25	26	27		28
VACANCES D'ESTIU				

1
Arròs tres delícies s/pernil dolç <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició

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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



1
Arròs tres delícies
Peix de mercat amb guarnició

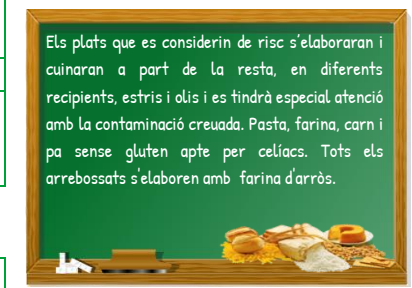
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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

4	5	6	7	8
Fideus s/gluten a la cassola de verdures Llom rostit amb amanida d'enciams amb olives	Empedrat de mongetes Truita de formatge amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Crema de verdures Hamburguesa de vedella s/gluten amb patates xips	Arròs amb tomàquet Salsitxes de pollastre s/gluten amb xampinyons	Amanida de pasta s/gluten amb tomàquet, olives i ou dur Peix de mercat amb guarnició
11	12	13	14	15
Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives Empedrat de lleties, arròs i mató	Mongetes verdes amb patata Cuixa de pollastre amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Espaguetis s/gluten a la siciliana Truita de carbassó amb pastanaga saltejada	Crema de porro amb crostonets s/gluten Carn de vedella arrebossada s/gluten amb patates xips	Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Macarrons integrals s/gluten a la napolitana Ales de pollastre al forn amb ceba i tomàquet	Sopa de pollastre amb arròs i fideus s/gluten Truita de patates amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Amanida russa Croquetes de bacallà s/gluten amb amanida d'enciams i pipes de girasol	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Pica Pica (olives, patates, ganxets, formatge, fuet s/gluten...) Pizza s/gluten, trinaranjus i gelat s/gluten
25	26	27	28	29
VACANCES D'ESTIU				



POSTRES

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

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



				1
				Arròs tres delícies
				Peix de mercat amb guarnició
4	5	6	7	8
Fideus a la cassola de verdures	Empedrat de mongetes	Crema de verdures	Arròs amb tomàquet	Amanida de pasta amb tomàquet, olives i ou dur
Llom rostit amb amanida d'enciams amb olives	Truita de pastanaga amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Hamburguesa de vedella s/lactosa amb patates xips	Salsitxes de pollastre s/lactosa amb xampinyons	Peix de mercat amb guarnició
11	12	13	14	15
Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives	Mongetes verdes amb patata	Espaguetis a la siciliana s/lactosa	Crema de porro amb crostonets	Arròs amb verdures
Empedrat de lleties, arròs i tomàquet	Cuixa de pollastre amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Truita de carbassó amb pastanaga saltejada	Carn de vedella arrebossada amb patates xips	Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Macarrons integrals a la napolitana s/lactosa	Sopa de pollastre amb arròs i fideus	Amanida russa s/lactosa	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Pica Pica (olives, patates, ganxets, fuet...)
Ales de pollastre al forn amb ceba i tomàquet	Truita de patates amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Croquetes s/lactosa de bacallà amb amanida d'enciams i pipes de girasol.		Pizza s/lactosa, trinaranjus i gelat s/lactosa
25	26	27	28	29
VACANCES D'ESTIU				

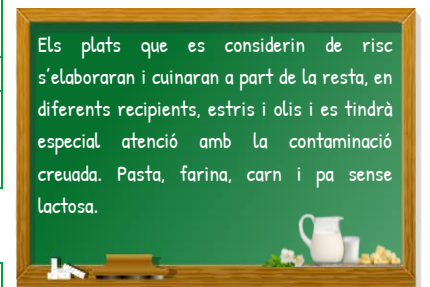
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres



				1
				Arròs tres delícies s/ou Peix de mercat amb guarnició
4	5	6	7	8
Fideus a la cassola de verdures Llom rostit amb amanida d'enciams amb olives	Empedrat de mongetes s/ou Peix al forn amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Crema de verdures Hamburguesa s/ou de vedella amb patates xips	Arròs amb tomàquet Salsitxes de pollastre s/ou amb xampinyons	Amanida de pasta amb tomàquet i olives Peix de mercat amb guarnició
11	12	13	14	15
Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives Empedrat de llenties, arròs i mató	Mongetes verdes amb patata Cuixa de pollastre amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Espaguetis a la siciliana Peix al forn amb pastanaga saltejada	Crema de porro amb crostonets Carn de vedella arrebossada s/ou amb patates xips	Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Macarrons integrals a la napolitana Ales de pollastre al forn amb ceba i tomàquet	Sopa de pollastre amb arròs i fideus Peix al forn amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Amanida russa s/ou Croquetes s/ou de bacallà amb amanida d'enciams i pipes de girasol	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Pica Pica (olives, patates, ganxets, formatge, fuet...) Pizza, trinaranjus i gelat s/ou
25	26	27		28
VACANCES D'ESTIU				

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.

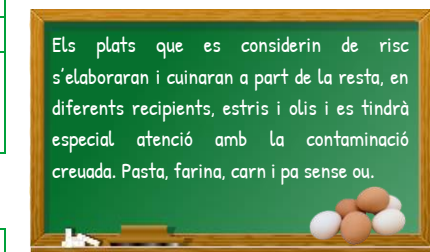
El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres



4	5	6	7	8
Fideus a la cassola de verdures Proteïna vegetal amb amanida d'enciams amb olives	Empedrat de mongetes Truita de formatge amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Crema de verdures Hamburguesa vegetal amb patates xips	Arròs amb tomàquet Salsitxes vegetals amb xampinyons	Amanida de pasta amb tomàquet, olives i ou dur Peix de mercat amb guarnició
11	12	13	14	15
Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives Empedrat de llenties, arròs i mató	Mongetes verdes amb patata Proteïna vegetal amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Espaguetis a la siciliana Truita de carbassó amb pastanaga saltejada	Crema de porro amb crostonets Seità amb patates xips	Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Macarrons integrals a la napolitana Proteïna vegetal al forn amb ceba i tomàquet	Sopa de verdures amb arròs i fideus Truita de patates amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Amanida russa amb ou dur Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams i pipes de girasol	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Pica Pica (olives, patates, ganxets, formatge...) Pizza vegetal amb tonyina, trinaranjus i gelat
25	26	27		28
VACANCES D'ESTIU				

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	loгурt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres



4	5	6	7	8
Fideus a la cassola de verdures Proteïna vegetal amb amanida d'enciams amb olives	Empedrat de mongetes Truita de formatge amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Crema de verdures Hamburguesa vegetal amb patates xips	Arròs amb tomàquet Salsitxes de pollastre halal amb xampinyons	Amanida de pasta amb tomàquet, olives i ou dur Peix de mercat amb guarnició
11	12	13	14	15
Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives Empedrat de lleties, arròs i mató	Mongetes verdes amb patata Cuixa de pollastre halal amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Espaguetis a la siciliana Truita de carbassó amb pastanaga saltejada	Crema de porro amb crostonets Seità amb patates xips	Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
18	19	20	21	22
Macarrons integrals a la napolitana Ales de pollastre halal al forn amb ceba i tomàquet	Sopa de pollastre amb arròs i fideus Truita de patates amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Amanida russa Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams i pipes de girasol	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Pica Pica (olives, patates, ganxets, formatge...) Pizza, trinaranjus i gelat
25	26	27	28	29
VACANCES D'ESTIU				

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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



				1
				Arròs tres delícies
				Pollastre amb guarnició
4	5	6	7	8
Fideus a la cassola de verdures	Empedrat de mongetes	Crema de verdures	Arròs amb tomàquet	Amanida de pasta amb tomàquet, olives i ou dur
Llom rostit amb amanida d'enciams amb olives	Truita de formatge amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Hamburguesa de vedella amb patates xips	Salsitxes de pollastre amb xampinyons	Gall dindi amb guarnició
11	12	13	14	15
Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives	Mongetes verdes amb patata	Espaguetis a la napolitana	Crema de porro amb crostonets	Arròs amb verdures
Empedrat de lleties, arròs i mató	Cuixa de pollastre amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga	Truita de carbassó amb pastanaga saltejada	Carn de vedella arrebossada amb patates xips	Pollastre amb guarnició
18	19	20	21	22
Macarrons integrals a la napolitana	Sopa de pollastre amb arròs i fideus	Amanida russa amb ou dur s/tonyina	SORTIDA TOTA L'ESCOLA	Pica Pica (olives, patates, ganxets, formatge, fuet...)
Ales de pollastre al forn amb ceba i tomàquet	Truita de patates amb amanida d'enciams amb cogombre i olives	Croquetes de xampinyons amb amanida d'enciams i pipes de girasol		Pizza, trinaranjus i gelat
25	26	27	28	29
VACANCES D'ESTIU				

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



4	5	6	7	8
<p>Fideus a la cassola de verdures</p> <p>Llom rostit amb amanida d'enciams amb olives</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <p>Truita de pastanaga amb amanida d'enciams amb cogombre i olives</p>	<p>Crema de verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella s/làctic amb patates xips</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de pollastre s/làctic amb xampinyons</p>	<p>1</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Peix de mercat amb guarnició</p>
<p>11</p> <p>Amanida d'enciams, tomàquet, cogombre i olives</p> <p>Empedrat de lleties, arròs i tomàquet s/làctic</p>	<p>12</p> <p>Mongetes verdes amb patata</p> <p>Cuixa de pollastre amb tomàquet i ceba al forn amb amanida d'enciams i pastanaga</p>	<p>13</p> <p>Espaguetis a la siciliana s/làctic</p> <p>Truita de carbassó amb pastanaga saltejada</p>	<p>14</p> <p>Crema de porro amb crostonets</p> <p>Carn de vedella arrebossada amb patates xips</p>	<p>15</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Peix de mercat amb guarnició</p>
<p>18</p> <p>Macarrons integrals a la napolitana s/làctic</p> <p>Ales de pollastre al forn amb ceba i tomàquet</p>	<p>19</p> <p>Sopa de pollastre amb arròs i fideus</p> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams amb cogombre i olives</p>	<p>20</p> <p>Amanida russa s/làctic</p> <p>Croquetes de bacallà s/làctic amb amanida d'enciams i pipes de girasol.</p>	<p>21</p> <p>SORTIDA TOTA L'ESCOLA</p>	<p>22</p> <p>Pica Pica (olives, patates, ganxets, fuet...)</p> <p>Pizza s/làctic, trinaranjus i gelat s/làctic</p>
<p>25</p>	<p>26</p>	<p>27</p>	<p>28</p>	<p>29</p>

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

