

Escola – Celíac (L.C)

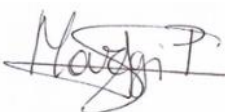
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
<p>Pasta s/gluten napolitana</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongeta verda i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella s/llet a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de pistons (pasta s/gluten)</p> <p>Estofat de gall dindi S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <p>Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Cigrons estofats amb espinacs</p> <p>Truita francesa amb escarola</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
<p>Crema de pastanaga s/llet</p> <p>Estofat de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Pasta s/gluten al pesto</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/gluten)</p> <p>Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
<p>Pasta s/gluten amb tomàquet</p> <p>Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Pèsols i patata</p> <p>Llom de porc a la planxa amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb pollastre</p> <p>Truita de tonyina amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de verdures (pasta s/gluten)</p> <p>Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<p>Minestra de verdures</p> <p>Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Crema de carbassó s/llet</p> <p>Pasta s/gluten estofada amb pollastre</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Celíac i sense carn (L.C)

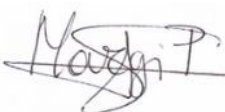
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
<p>Pasta s/gluten napolitana</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongeta verda i patata</p> <p>Truita de tonyina amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/gluten)</p> <p>Lluç al vapor amb guarnició</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <p>Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Cigrons estofats amb espinacs</p> <p>Truita francesa amb escarola</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
<p>Crema de pastanaga s/llet</p> <p>Lluç al forn amb guarnició</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Pasta s/gluten al pesto</p> <p>Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/gluten)</p> <p>Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
<p>Pasta s/gluten amb tomàquet</p> <p>Truita d'espínacs amb guarnició</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Pèsols i patata</p> <p>Bacallà a la planxa amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <p>Truita de tonyina amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de verdures (pasta s/gluten)</p> <p>Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<p>Minestra de verdures</p> <p>Truita francesa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Crema de carbassó s/llet</p> <p>Pasta s/gluten estofada amb peix</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Celíac i sense lactosa (L.C)

Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<p>Pasta s/gluten napolitana</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongeta verda i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella s/llet a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de pistons (pasta s/gluten)</p> <p>Estofat de gall dindi S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <p>Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Cigrons estofats amb espinacs</p> <p>Truita francesa amb escarola</p> <p>logurt de soja i pa s/gluten</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<p>Crema de pastanaga s/llet</p> <p>Estofat de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Pasta s/gluten amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/gluten)</p> <p>Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives</p> <p>logurt de soja i pa s/gluten</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<p>Pasta s/gluten amb tomàquet</p> <p>Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Pèsols i patata</p> <p>Llom de porc a la planxa amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb pollastre</p> <p>Truita de tonyina amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de verdures (pasta s/gluten)</p> <p>Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt de soja i pa s/gluten</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<p>Minestra de verdures</p> <p>Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Crema de carbassó s/llet</p> <p>Pasta s/gluten estofada amb pollastre</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>			

Margarita P.
 MARGARITA PONS SEGUÍ
 CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Celíac i sense porc (L.C)

Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
<p>Pasta s/gluten napolitana</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongeta verda i patata</p> <p>Truita de tonyina amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de pistons (pasta s/gluten)</p> <p>Estofat de gall dindi S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <p>Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Cigrons estofats amb espinacs</p> <p>Truita francesa amb escarola</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
<p>Crema de pastanaga s/llet</p> <p>Estofat de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Pasta s/gluten al pesto</p> <p>Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/gluten)</p> <p>Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
<p>Pasta s/gluten amb tomàquet</p> <p>Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Pèsols i patata</p> <p>Bacallà a la planxa amb escarola</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb pollastre</p> <p>Truita de tonyina amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Sopa de verdures (pasta s/gluten)</p> <p>Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa s/gluten</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<p>Minestra de verdures</p> <p>Truita francesa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Crema de carbassó s/llet</p> <p>Pasta s/gluten estofada amb pollastre</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>			

MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense carn (L.C)

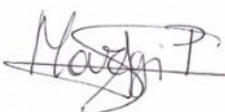
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
Tallarines napolitana Lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Truita de tonyina amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de peix Rosada arrebossada amb guarnició Fruita i pa	Arròs amb verdures Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
Crema de pastanaga Lluç al forn amb guarnició Fruita i pa	Espaguetis al pesto Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Croquetes de brandada de bacallà amb escarola Fruita i pa	Sopa de peix Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Varetes de lluç amb enciam i olives logurt i pa
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
Espirals amb tomàquet Truita d'espínacs amb guarnició Fruita i pa	Pèsols i patata Bacallà a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb verdures Truita de tonyina amb tomàquet natural Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Bacallà al vapor amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de verdures Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
Minestra de verdures Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa	Crema de carbassó Fideus estofats amb peix Fruita i pa			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense carn ni ou (L.C)

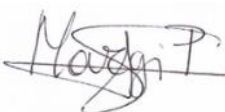
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
<p>Pasta s/ou napolitana</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Mongeta verda i patata</p> <p>Bacallà al vapor amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/ou)</p> <p>Rosada arrebossada amb guarnició</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <p>Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Cigrons estofats amb espinacs</p> <p>Lluç al forn amb escarola</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
<p>Crema de pastanaga s/llet</p> <p>Lluç al forn amb guarnició</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Pasta s/ou al pesto</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb escarola</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/ou)</p> <p>Lluç a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Varetes de lluç amb enciam i olives</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
<p>Pasta s/ou amb tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb guarnició</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Pèsols i patata</p> <p>Bacallà a la planxa amb escarola</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <p>Lluç a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de verdures (pasta s/ou)</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<p>Minestra de verdures</p> <p>Lluç a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Crema de carbassó s/llet</p> <p>Pasta s/ou estofats amb peix</p> <p>Fruita i pa</p>			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense fruits secs (L.C)

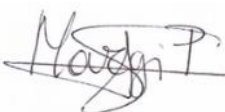
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
Tallarines napolitana Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de pistons Estofat de gall dindi amb verduretes Fruita i pa	Arròs amb verdures s/f.secs Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs s/f.secs Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
Crema de pastanaga Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa	Espaguetis amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Bacallà al vapor amb escarola Fruita i pa	Sopa de peix s/f.secs Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives logurt i pa
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
Espirals amb tomàquet Mandonguilles de vedella amb verduretes Fruita i pa	Pèsols i patata Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre s/f.secs Truita de tonyina amb tomàquet natural Fruita i pa	Mongetes blanques estofades s/f.secs Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de verdures Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Crema de carbassó Fideus estofats amb pollastre s/f.secs Fruita i pa			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense lactosa ni ou (L.C)

Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
<p>Pasta s/ou napolitana</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Mongeta verda i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella s/llet a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de pistons (pasta s/ou)</p> <p>Estofat de gall dindi S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <p>Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Cigrons estofats amb espinacs</p> <p>Gall dindi a la planxa amb escarola</p> <p>logurt de soja i pa</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
<p>Crema de pastanaga s/llet</p> <p>Estofat de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Pasta s/ou amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb escarola</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/ou)</p> <p>Llom de porc a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives</p> <p>logurt de soja i pa</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
<p>Pasta s/ou amb tomàquet</p> <p>Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Pèsols i patata</p> <p>Llom de porc a la planxa amb escarola</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb pollastre</p> <p>Gall dindi a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de verdures (pasta s/ou)</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt de soja i pa</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<p>Minestra de verdures</p> <p>Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Crema de carbassó s/llet</p> <p>Pasta s/ou estofats amb pollastre</p> <p>Fruita i pa</p>			

MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense lactosa ni PLV (L.C)

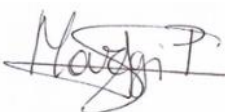
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
Tallarines napolitana Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Hamburguesa de vedella s/llet a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de pistons Estofat de gall dindi S/P amb verduretes Fruita i pa	Arròs amb verdures Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Truita francesa amb escarola logurt de soja i pa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
Crema de pastanaga s/llet Estofat de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa	Espaguetis amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Bacallà al vapor amb escarola Fruita i pa	Sopa de peix Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives logurt de soja i pa
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
Espirals amb tomàquet Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa	Pèsols i patata Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre Truita de tonyina amb tomàquet natural Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de verdures Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga logurt de soja i pa
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Crema de carbassó s/llet Fideus estofats amb pollastre Fruita i pa			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense ou ni fruits secs (L.C)

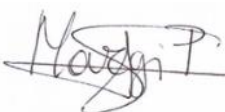
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
<p>Pasta s/ou napolitana</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Mongeta verda i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de pistons (pasta s/ou)</p> <p>Estofat de gall dindi S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb verdures s/f.secs</p> <p>Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Cigrons estofats amb espinacs s/f.secs</p> <p>Gall dindi a la planxa amb escarola</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
<p>Crema de pastanaga s/llet</p> <p>Estofat de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Pasta s/ou amb tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Bacallà al vapor amb escarola</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de peix (pasta s/ou) s/f.secs</p> <p>Llom de porc a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
<p>Pasta s/ou amb tomàquet</p> <p>Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Pèsols i patata</p> <p>Llom de porc a la planxa amb escarola</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb pollastre s/f.secs</p> <p>Gall dindi a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Mongetes blanques estofades s/f.secs</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de verdures (pasta s/ou)</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<p>Minestra de verdures</p> <p>Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Crema de carbassó s/llet</p> <p>Pasta s/ou estofats amb pollastre s/f.secs</p> <p>Fruita i pa</p>			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense peix (L.C)

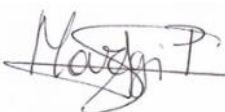
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
Tallarines napolitana Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de pistons Estofat de gall dindi amb verduretes Fruita i pa	Arròs amb verdures Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
Crema de pastanaga Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa	Espaguetis al pesto Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb escarola Fruita i pa	Sopa de brou Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives logurt i pa
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
Espirals amb tomàquet Mandonguilles de vedella amb verduretes Fruita i pa	Pèsols i patata Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de verdures Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Crema de carbassó Fideus estofats amb pollastre Fruita i pa			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense porc (L.C)

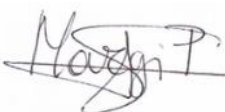
Menú del mes de Gener de 2017



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
Tallarines napolitana Lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Truita de tonyina amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de pistons Estofat de gall dindi amb verduretes Fruita i pa	Arròs amb verdures Bacallà al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
Crema de pastanaga Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa	Espaguetis al pesto Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Croquetes de brandada de bacallà amb escarola Fruita i pa	Sopa de peix Truita de patata i carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Contra cuixa de pollastre a l'allet amb enciam i olives logurt i pa
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
Espirals amb tomàquet Mandonguilles de vedella amb verduretes Fruita i pa	Pèsols i patata Bacallà a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre Truita de tonyina amb tomàquet natural Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Pernilets de pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de verdures Rosada arrebossada amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
Minestra de verdures Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa	Crema de carbassó Fideus estofats amb pollastre Fruita i pa			


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.