

Escola – Celíac (L.C)

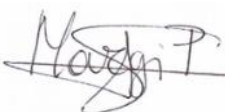
Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|---|---|--|--|--|
| | | | Sopa de pasta s/gluten sense crostons de pa Filet d'abadejo al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | FESTIU | Sopa de verdures (pasta s/gluten) Estofat de gall dindi S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten | FESTIU | Cigrons estofats Lluç al forn amb guarnició logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Pasta s/gluten napolitana Mandonguilles de vedella S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten | Crema de verdures s/llet Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa s/gluten | Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten | Sopa de brou (pasta s/gluten) Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Pasta s/gluten amb tonyina Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten | Pèsols i patata Estofat de vedella S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten | Crema de carbassó s/llet Pizza celíaca de pernil i formatge amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | Sopa de galets (pasta s/gluten) Pollastre al forn amb prunes s/gluten Crema de vainilla i pa s/gluten | |


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)

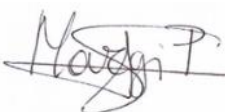
Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|---|---|--|---|--|
| | | | Sopa de peix (pasta s/gluten) sense crostons de pa Filet d'abadejo al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | Arròs amb tomàquet Bacallà al forn amb escarola logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | FESTIU | <u>Sopa de verdures (pasta s/gluten)</u> Bacallà al vapor amb guarnició Fruita i pa s/gluten | FESTIU | Cigrons estofats Lluç al forn amb guarnició logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Pasta s/gluten napolitana Truita de patata amb guarnició Fruita i pa s/gluten | Crema de verdures s/llet Bacallà a la planxa amb escarola Fruita i pa s/gluten | Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten | Sopa de peix (pasta s/gluten) Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten | Llenties estofades Lluç al forn amb enciam i olives logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Pasta s/gluten amb tonyina Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten | Pèsols i patata Truita francesa amb guarnició Fruita i pa s/gluten | Crema de carbassó s/llet Pizza celíaca de formatge amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | Sopa de peix (pasta s/gluten) Lluç al forn amb guarnició Crema de vainilla i pa s/gluten | |


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 Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|---|---|--|--|--|
| | | | Sopa de pasta s/gluten sense crostons de pa Filet d'abadejo al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt de soja i pa s/gluten |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | FESTIU | Sopa de verdures (pasta s/gluten) Estofat de gall dindi S/P amb verduretes Fruita i pa s/gluten | FESTIU | Cigrons estofats Lluç al forn amb guarnició logurt de soja i pa s/gluten |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Pasta s/gluten napolitana Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa s/gluten | Crema de verdures s/llet Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa s/gluten | Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten | Sopa de brou (pasta s/gluten) Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt de soja i pa s/gluten |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Pasta s/gluten amb tonyina Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten | Pèsols i patata Estofat de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa s/gluten | Crema de carbassó s/llet Pizza celíaca de pernil sense formatge amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | Sopa de galets (pasta s/gluten) Pollastre al forn amb prunes s/gluten logurt de soja i pa s/gluten | |

Margari 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)

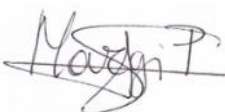
Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|---|--|---|--|--|
| | | | Sopa de pasta s/gluten sense crostons de pa Filet d'abadejo al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | FESTIU | Sopa de verdures (pasta s/gluten) Estofat de gall dindi S/P amb verduretes Fruita i pa s/gluten | FESTIU | Cigrons estofats Lluç al forn amb guarnició logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Pasta s/gluten napolitana Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa s/gluten | Crema de verdures s/llet Bacallà a la planxa amb escarola Fruita i pa s/gluten | Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten | Sopa de brou (pasta s/gluten) Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt i pa s/gluten |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Pasta s/gluten amb tonyina Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten | Pèsols i patata Estofat de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa s/gluten | Crema de carbassó s/llet Pizza celíaca de formatge amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten | Sopa de galets (pasta s/gluten) Pollastre al forn amb prunes s/gluten Crema de vainilla i pa s/gluten | |


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 Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|---|--|--|--|---|
| | | | Sopa de peix amb crostons de pa Filet d'abadejo arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa | Arròs amb tomàquet Bacallà al forn amb escarola logurt i pa |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa | FESTIU | <u>Sopa de verdures</u> Varetes de lluç amb guarnició Fruita i pa | FESTIU | Cigrons estofats Lluç a la marinera logurt i pa |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Espirals a la napolitana Truita de patata amb guarnició Fruita i pa | Crema de verdures Bacallà a la planxa amb escarola Fruita i pa | Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa | Sopa de peix Bunyols de bacallà amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Llenties estofades Lluç al forn amb enciam i olives logurt i pa |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Macarrons amb tonyina Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Pèsols i patata Truita francesa amb guarnició Fruita i pa | Crema de carbassó Pizza de formatge amb enciam i olives Fruita i pa | Sopa de peix Lluç al forn amb guarnició Crema de vainilla 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)

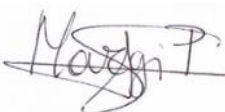
Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|--|---|--|---|---|
| | | | Sopa de peix (pasta s/ou) amb crostons de pa Filet d'abadejo arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa | Arròs amb tomàquet Bacallà al forn amb escarola logurt i pa |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Bacallà al vapor amb enciam i olives Fruita i pa | FESTIU | Sopa de verdures (pasta s/ou) Varetes de lluç amb guarnició Fruita i pa | FESTIU | Cigrons estofats Lluç a la marinera logurt i pa |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Pasta s/ou a la napolitana Lluç al forn amb guarnició Fruita i pa | Crema de verdures s/llet Bacallà a la planxa amb escarola Fruita i pa | Arròs amb verdures Rosada arrebossada amb tomàquet natural Fruita i pa | Sopa de peix (pasta s/ou) Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Llenties estofades Lluç al forn amb enciam i olives logurt i pa |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Pasta s/ou amb tonyina Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Pèsols i patata Lluç al vapor amb guarnició Fruita i pa | Crema de carbassó s/llet Pizza de formatge amb enciam i olives Fruita i pa | Sopa de peix (pasta s/ou) Lluç al forn amb guarnició logurt 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 fruits secs (L.C)

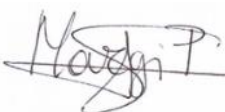
Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|---|---|--|--|---|
| | | | Sopa de fideus amb crostons de pa Filet d'abadejo arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt i pa |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa | FESTIU | Sopa de verdures Estofat de gall dindi amb verdures Fruita i pa | FESTIU | Cigrons estofats s/f.secs Lluç al forn amb guarnició logurt i pa |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Espirals a la napolitana Mandonguilles de vedella amb verdures Fruita i pa | Crema de verdures Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa | Arròs amb verdures s/f.secs Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa | Sopa de brou Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt i pa |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Macarrons amb tonyina Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Pèsols i patata Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa | Crema de carbassó Pizza de pernil i formatge amb enciam i olives Fruita i pa | Sopa de galets Pollastre al forn amb guarnició Crema de vainilla 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 Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|--|--|---|--|---|
| | | | Sopa de pasta s/ou amb crostons de pa Filet d'abadejo arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt de soja i pa |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Bacallà al vapor amb enciam i olives Fruita i pa | FESTIU | Sopa de verdures (pasta s/ou) Estofat de gall dindi S/P amb verduretes Fruita i pa | FESTIU | Cigrons estofats Lluç a la marinera logurt de soja i pa |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Pasta s/ou a la napolitana Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa | Crema de verdures s/llet Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa | Arròs amb verdures Contra cuixa de pollastre al forn amb tomàquet natural Fruita i pa | Sopa de brou (pasta s/ou) Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt de soja i pa |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Pasta s/ou amb tonyina Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Pèsols i patata Estofat de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa | Crema de carbassó s/llet Pizza de pernil sense formatge amb enciam i olives Fruita i pa | Sopa de pasta s/ou Pollastre al forn amb prunes logurt de soja 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 PLV (L.C)

Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|---|--|---|--|---|
| | | | Sopa de fideus amb crostons de pa Filet d'abadejo arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt de soja i pa |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa | FESTIU | Sopa de verdures Estofat de gall dindi S/P amb verduretes Fruita i pa | FESTIU | Cigrons estofats Lluç a la marinera logurt de soja i pa |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Espirals a la napolitana Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa | Crema de verdures s/llet Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa | Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa | Sopa de brou Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt de soja i pa |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Macarrons amb tonyina Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Pèsols i patata Estofat de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa | Crema de carbassó s/llet Pizza de pernil sense formatge amb enciam i olives Fruita i pa | Sopa de galets Pollastre al forn amb prunes logurt de soja i pa | |

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 – Sense ou ni fruits secs (L.C)

Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|--|--|--|--|---|
| | | | Sopa de pasta s/ou amb crostons de pa Filet d'abadejo arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt i pa |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Bacallà al vapor amb enciam i olives Fruita i pa | FESTIU | Sopa de verdures (pasta s/ou) Estofat de gall dindi S/P amb verdures Fruita i pa | FESTIU | Cigrons estofats s/f.secs Lluç al forn amb guarnició logurt i pa |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Pasta s/ou a la napolitana Mandonguilles de vedella S/P amb verdures Fruita i pa | Crema de verdures s/llet Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa | Arròs amb verdures s/f.secs Contra cuixa de pollastre al forn amb tomàquet natural Fruita i pa | Sopa de brou (pasta s/ou) Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt i pa |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Pasta s/ou amb tonyina Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Pèsols i patata Estofat de vedella S/P amb verdures Fruita i pa | Crema de carbassó s/llet Pizza de pernil i formatge amb enciam i olives Fruita i pa | Sopa de pasta s/ou Pollastre al forn amb guarnició logurt 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 peix (L.C)

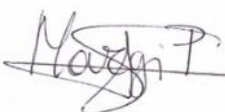
Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|---|---|--|---|---|
| | | | Sopa de fideus amb crostons de pa Gall dindi a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt i pa |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa | FESTIU | Sopa de verdures Estofat de gall dindi amb verdures Fruita i pa | FESTIU | Cigrons estofats Salsitxes de porc a la planxa amb guarnició logurt i pa |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Espirals a la napolitana Mandonguilles de vedella amb verdures Fruita i pa | Crema de verdures Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa | Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa | Sopa de brou Gall dindi a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt i pa |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Macarrons amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Pèsols i patata Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa | Crema de carbassó Pizza de pernil i formatge amb enciam i olives Fruita i pa | Sopa de galets Pollastre al forn amb prunes Crema de vainilla 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)

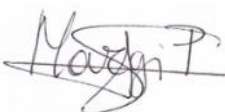
Menú del mes de Desembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



| | | | DIJOUS 1 | DIVENDRES 2 |
|--|---|--|--|---|
| | | | Sopa de fideus amb crostons de pa Filet d'abadejo arrebossat amb enciam i olives Fruita i pa | Arròs amb tomàquet Pernillets de pollastre al forn amb escarola logurt i pa |
| DILLUNS 5 | DIMARTS 6 | DIMECRES 7 | DIJOUS 8 | DIVENDRES 9 |
| Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa | FESTIU | Sopa de verdures Estofat de gall dindi amb verduretes Fruita i pa | FESTIU | Cigrons estofats Lluç a la marinera logurt i pa |
| DILLUNS 12 | DIMARTS 13 | DIMECRES 14 | DIJOUS 15 | DIVENDRES 16 |
| Espirals a la napolitana Mandonguilles de vedella amb verduretes Fruita i pa | Crema de verdures Bacallà a la planxa amb escarola Fruita i pa | Arròs amb verdures Truita de carbassó amb tomàquet natural Fruita i pa | Sopa de brou Bunyols de bacallà amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives logurt i pa |
| DILLUNS 19 | DIMARTS 20 | DIMECRES 21 | DIJOUS 22 | |
| Macarrons amb tonyina Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa | Pèsols i patata Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa | Crema de carbassó Pizza de formatge amb enciam i olives Fruita i pa | Sopa de galets Pollastre al forn amb prunes Crema de vainilla 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.