



### DILLUNS

### DIMARTS

### DIMECRES

### DIJOUS

### DIVENDRES

3 598 Kcal. P.: 29 HC.: 43 L.: 21 G.: 3

LLENTIES AMB CARBASSA  
GUISAT DE GALL DINDI  
ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA

4 736 Kcal. P.: 18 HC.: 45 L.: 35 G.: 9

FIDEUÀ AMB VERDURES  
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB  
SALSA  
TOMÀQUET AMANIT  
FRUITA

5 587 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 39 G.: 9

MONGETES BLANQUES ESTOFADES  
TRUITA FRANCESA  
ENCIAM I TOMÀQUET  
IOGURT

6 601 Kcal. P.: 27 HC.: 28 L.: 42 G.: 10

BRÒQUIL AMB PATATES  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN  
AMB POMA  
FRUITA

7 706 Kcal. P.: 12 HC.: 56 L.: 30 G.: 4

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA  
VARETES DE LLUÇ  
VERDURES  
FRUITA

10 682 Kcal. P.: 7 HC.: 38 L.: 52 G.: 8

MONGETES TENDRES AMB PATATES  
GALL DINDI I FORMATGE ARREBOSSAT  
RODANXA DE TOMÀQUET I CEBA  
FRUITA

11 778 Kcal. P.: 14 HC.: 28 L.: 56 G.: 16

SOPA DE POLLASTRE AMB PASTA  
BOTIFARRA A LA PLANXA  
PATATES FREGIDES  
FRUITA

12 680 Kcal. P.: 16 HC.: 49 L.: 33 G.: 8

MACARRONS A LA CARBONARA  
FILET DE LLUÇ AMB ALLETS, CEBA I  
SALSA DE TOMÀQUET  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA

13 792 Kcal. P.: 15 HC.: 35 L.: 46 G.: 7

LLENTIES ESTOFADES  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

14 843 Kcal. P.: 20 HC.: 40 L.: 39 G.: 12

JORNADA GASTRONÒMICA DIA  
INTERNACIONAL DE LA FAMÍLIA  
PAELLA AMB VERDURES  
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT  
AMB ROMANÍ  
AMANIDA VERDA  
GELAT

17 592 Kcal. P.: 26 HC.: 35 L.: 36 G.: 7

CREMA DE VERDURES NATURAL AMB  
CROSTONS  
ESTOFAT DE GALL DINDI  
XAMPINYONS  
IOGURT

18 637 Kcal. P.: 19 HC.: 37 L.: 39 G.: 8

LLENTIES ESTOFADES  
TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA

19 723 Kcal. P.: 16 HC.: 51 L.: 31 G.: 5

ARRÒS GRATINAT AMB VERDURES  
TEMPURA CRUIXENT D'ABADEJO  
ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA

20 842 Kcal. P.: 21 HC.: 38 L.: 39 G.: 9

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET  
POLLASTRE ROSTIT AMB LLIMONA I  
FARIGOLA  
CARBASSÓ AL FORN  
FRUITA

21

FESTIU

24

FESTIU

25 697 Kcal. P.: 15 HC.: 45 L.: 38 G.: 7

AMANIDA DE PASTA (PASTANAGA,  
BLAT DE MORO I OLIVA VERDA)  
TRUITA DE TONYINA  
TOMÀQUET AMANIT  
FRUITA

26 598 Kcal. P.: 24 HC.: 41 L.: 29 G.: 4

LLENTIES ESTOFADES  
MEDALLÓ DE SALMÓ I CARABASSA  
AMB SALSA DE SAMFAINA  
FRUITA

27 689 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 38 G.: 11

ARRÒS CANTONÈS  
FILET DE POLLASTRE AMB ALLADA  
ENCIAM  
GELAT

28 561 Kcal. P.: 11 HC.: 45 L.: 42 G.: 8

SOPA MINISTRONE  
PIZZA DE PERNIL, TOMÀQUET I  
FORMATGE  
FRUITA

31 699 Kcal. P.: 11 HC.: 47 L.: 39 G.: 6

MACARRONS NAPOLITANA  
CALAMARS A LA ROMANA  
(ARREBOSSATS AMB OU I FARINA)  
AMANIDA VERDA  
FRUITA





Et donem la benvinguda  
al nostre menjador  
escolar segur!

Comença  
amb un bon  
**ESMORZAR**



Pa, cereals o  
derivats



Llet o  
derivats

Fruita fresca  
i hortalisses



| Si hem dinat:              | Podem Sopar:                      |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Cereals, fècules o llegums | Hortalisses crues o llegums cuits |
| Verdures                   | Cereals o fècules                 |
| Carn                       | Peix o ou                         |
| Peix                       | Carn magra o ou                   |
| Ou                         | Peix o carn magra                 |
| Fruita                     | Làctics o fruita                  |
| Làctics                    | Fruita                            |

Estem preparats per garantir  
la seguretat dels nens i nenes a  
l'aula menjador.

**ELS GUARDIANS DE LA SALUT**



**2**

Desenvolupem i implantem els nostres  
protocols de seguretat i prevenció  
verificats per Bureau Veritas  
Certification.



**3**

El benestar de totes les  
famílies és la nostra prioritat.

Notes:

Notes area with a dashed border.

Empresa adherida al Pla de col·laboració per a la millora de la composició alimentària i begudes 2020.

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, procurar mantenir una bona alimentació substituint aliments no tolerats per altres dins de la mateixa família.

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que es vagi a consumir cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006. D'acord amb l'establert al RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats.

