

# Menú escola

## Febrer


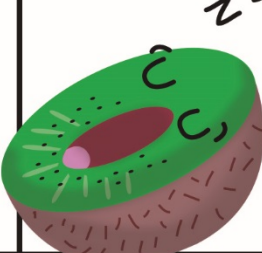
dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

|  |   |   |  |  |
|--|---|---|--|--|
|    |   |   |  |   |
| <p><b>1</b></p> <p>Sopa de peix s/f.secs (brou de peix, pasta, tomàquet, ceba)</p> <p>Estofat vedella (mongetes verdes, pastanaga, tomàquet i ceba)</p> <p>Fruita i pa integral</p>      | <p><b>2</b></p> <p>Llenties estofades (arròs, ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals i llorer)</p> <p>Bacallà arrebossat amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>                         | <p><b>3</b></p> <p>Espirals amb tonyina (tomàquet, ceba i tonyina)</p> <p>Truita francesa amb escarola i pastanaga</p> <p>logurt i pa integral</p>  | <p><b>4</b></p> <p>Arròs amb verdures s/f.secs (ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes)</p> <p>Salmó al forn amb tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita i pa integral</p>       | <p><b>5</b></p> <p>Crema de carbassa (carbassa, patata, ceba i llet de granja)</p> <p>Filet de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>                 |
| <p><b>8</b></p> <p>Sopa de pistons (brou pollastre, pasta, pollastre, porro, pastanaga, ceba i api)</p> <p>Botifarra de porc al forn amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p><b>9</b></p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Lluç al forn a la marinera s/f.secs (tomàquet, ceba)</p> <p>Fruita i pa integral</p>   | <p><b>10</b></p> <p>Cigrons estofats s/f.secs (patata, ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals, llorer)</p> <p>Pollastre arrebossat amb tomàquet amanit</p> <p>logurt i pa integral</p> | <p><b>11</b></p> <p>Arròs 3 delícies vegetal (pèsols, pastanaga i blat de moro)</p> <p>Truita de patates amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>                     | <p><b>12</b></p> <p>Macarrons a la bolonyesa vegetal (tomàquet, ceba i soja texturitzada)</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb escarola i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>                  |
| <p><b>15</b></p> <p>Minestra de verdures (mongetes verdes, patata, pastanaga i pèsols)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>        | <p><b>16</b></p> <p>Mongetes bl. estofades s/f.secs (patata, ceba, tomàquet, pebrot, llorer, herbes provençals)</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa integral</p>     | <p><b>17</b></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa integral</p>  | <p><b>18</b></p> <p>Sopa de fideus (brou pollastre, pasta, pollastre, porro, pastanaga, ceba i api)</p> <p>Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>         | <p><b>19</b></p> <p>Crema de carbassó (carbassó, patata, ceba i llet de granja)</p> <p>Estofat de pollastre amb verdures (tomàquet, ceba, mongetes verdes i pastanaga)</p> <p>Fruita i pa integral</p> |
| <p><b>22</b></p> <p>Arròs a la milanesa vegetal (pebrot, tomàquet, ceba, all i formatge)</p> <p>Hamburguesa mixta a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>     | <p><b>23</b></p> <p>Crema de verdures (espinacs, patata, ceba i llet de granja)</p> <p>Estofat de gall dindi amb verdures (tomàquet, ceba, mongetes verdes i pastanaga)</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p><b>24</b></p> <p>Espaguets carbonara (ceba, llet i bacó)</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet amanit</p> <p>logurt i pa integral</p>   | <p><b>25</b></p> <p>Llenties estofades (arròs, ceba, tomàquet, pebrot, herbes provençals i llorer)</p> <p>Truita de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p><b>26</b></p> <p>Tricolor de verdures (mongetes verdes, patata i pastanaga)</p> <p>Seitons arrebossats amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>                                       |

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (Núm. CAT1031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.