

MENÚ MENJADOR ESCOLAR

1 a 3 anys

	dt31	dc01	dj02	dv03
		Arròs amb tomàquet	Mongeta tendra amb patates	Cigrons casolans
		Contra cuixa al forn amb amanida	Salsitxes amb salsa	Peix al forn amb bastonets de pastanaga
		Peça de fruita de temporada	logurt natural La Fageda i	Peça de fruita de temporada
dl06	dt07	dc08	dj09	dv10
Festiu	Arròs caldos	Minestra de verdures	Pasta amb tomàquet	Llenties estofades
	Truita a la francesa amb dauets de tomàquet	Pollastre al forn amb amanida	Hamburguesa de vedella	Lluç al forn
	Peça de fruita de temporada	Peça de fruita de temporada	Peça de fruita de temporada	logurt natural Ubach i
dl13	dt14	dc15	dj16	dv17
Pasta amb tomàquet	Crema de carbassó	Estofat de llenties	Bròquil amb patates	Arròs amb salseta de ketchup cassola
Truita de carbassó i bastonet de pastanaga	Gall d'indi amb amanida	Bacallà al forn amb amanida	Mandonguilles amb salseta	Contra cuixa al forn
Peça de fruita de temporada	Peça de fruita de temporada	Peça de fruita de temporada	logurt de la granja del Montseny i	Peça de fruita de temporada
dl20	dt21	dc22	dj23	dv24
Mongeta seca estofadeta	Crema de verdures	Pasta amb tomàquet	Arròs amb verduretes	Festiu
Truita de patata amb amanida	Pizza amb amanida	Contra cuixa de pollastre al forn	Peix al forn i bastonet de pastanaga	
Peça de fruita de temporada	logurt natural La Fageda i	Peça de fruita de temporada	Peça de fruita de temporada	
dl27	dt28	dc29	dj30	dv01
Arròs amb tomàquet	Llenties estofades	Mongeta tendra i patata	Amanida russa	
Croquetes de pollastre amb bastonet de pastanaga	Gall d'indi amb amanida	Contra cuixa al forn amb amanida	Truita de patata i amanida	
logurt natural La Fageda	Peça de fruita de temporada	Peça de fruita de temporada	Peça de fruita de temporada	

Les verdures i hortalisses del menú estan susceptibles a canvis segons la disposició del nostre pagès. La nostra prioritat sempre es treballar amb aliments frescos i de temporada.

El 95% del nostre producte és de proximitat i/o ecològic (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics, etc.)

El 95% del nostre peix és fresc • les carns i el pollastre són de granges de proximitat

DIETISTA: Tots els menús estan supervisats per la Blanca Esteve, Dietista Nutricionista d'Aleanutri, amb el número de col·legiada CAT000276



PROPOSTA DE SOPARS A CASA

dl30

dt31

dc01

dj02

dv03

Amanida de cogombre, tomàquet i olivada negra

Milfulles de patates amb soja texturitzada

Kèfir

Mix d'espaguetis de fajol, carbassó i pastanaga amb ou i gambetes

Peça de fruita de temporada

Albergínia amb tomàquet i formatge gratinat

Croquetes de bacallà amb amanida

Peça de fruita de temporada

dl06

Festiu

dt07

Gaspatxo amb crostons

Cuixes de pollastre amb patata caliu

logurt natural

dc08

Amanida de quinoa

Salmó amb salsa de porro

Peça de fruita de temporada

dj09

Patates saltades amb bressa de verdures

Truita de formatge amb amanida

Peça de fruita de temporada

dv10

Espàrrecs verds

Crep amb hummus de cigró, remolatxa, pastanaga i olives

Peça de fruita de temporada

dl13

Pèsols saltats amb pernil

Ou dur farcits

Peça de fruita de temporada

dt14

Wok de verdures

Vedella amb patates

Peça de fruita de temporada

dc15

Verdures al forn gratinades

Conill amb patates

Quallada

dj16

Amanida de llegums amb quinoa, alvocat i hortalisses

Peça de fruita de temporada

dv17

Patates saltades amb pebrots i pastanaga

Xipirons amb all i julivert

logurt grec

dl20

Sopa de síndria

Pintxos de gall d'indi especiat amb pebrot

logurt natural

dt21

Daus de carbassó amb coliflor ratllat saltats amb patates, lleties i picada de fruits secs

Peça de fruita de temporada

dc22

Ratatoullie

Rap arrebossat amb farina de cigró i daus de sípia amb all i julivert

Peça de fruita de temporada

dj23

dv24

dl27

dt28

dc29

dj30

dv01