

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Hamburguesa vegetal amb salseta de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Llaços amb salseta de formatge</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>5</p> <p>Crema de carbassó amb crostons de pa torrat</p> <p>Filet de lluç al forn amb ceba i patates</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Amanida de cigrons amb tonyina, olives i blat de moro</p> <p>Calamars a la romana amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9</p> <p>Macarrons a la siciliana amb tomàquet i olives negres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Rotllets de primavera amb sofregit de verdures</p> <p>logurt</p>	<p>12</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Amanida de patata amb maionesa, pastanaga i olives</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa torrat</p> <p>Mandonguilles de peix a la jardineria</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb verduretes i cúrcuma</p> <p>Porcions de lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Ous durs amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida d'espírels amb ou dur, blat de moro i olives</p> <p>Crestes de tonyina amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Macarrons a la carbonara sense bacó</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>"Baked beans" Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>"Fish & chips" Peix arrebossat amb patates</p> <p>Custard (crema de vainilla)</p>	<p>27</p> <p>Ensaladilla russa amb tonyina, ou dur i olives</p> <p>Bunyols d'espínacs amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Llaços a la napolitana</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Cigrons amb espínacs</p> <p>Ous durs amb beixamel gratinada</p> <p>Fruita del temps</p>			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°1381. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Salsitxes de pollastre* amb salseta de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Llaços amb salseta de formatge</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>5</p> <p>Crema de carbassó amb crostons de pa torrat</p> <p>Contraçuixa de pollastre* al forn amb ceba i patates</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Amanida de cigrons amb tonyina, olives i blat de moro</p> <p>Calamars a la romana amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9</p> <p>Macarrons a la siciliana amb tomàquet i olives negres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Rotllets de primavera amb sofregit de verdures</p> <p>logurt</p>	<p>12</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Amanida de patata amb maionesa, pastanaga i olives</p> <p>Pernillets de pollastre* al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa torrat</p> <p>Mandonguilles de peix a la jardineria</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb verdures i cúrcuma</p> <p>Porcions de lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Pit de pollastre* al forn amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida d'espírels amb ou dur, blat de moro i olives</p> <p>Crestes de tonyina amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro</p> <p>Hamburguesa vegetal amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Contraçuixa de pollastre* al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Macarrons a la carbonara sense bacó</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>"Baked beans" Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>"Fish & chips" Peix arrebossat amb patates</p> <p>Custard (crema de vainilla)</p>	<p>27</p> <p>Ensaladilla russa amb tonyina, ou dur i olives</p> <p>Botifarra de gall d'indi* amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Llaços a la napolitana</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Ous durs amb beixamel gratinada</p> <p>Fruita del temps</p>			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°1381. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.*Productes amb certificació Halal

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.

Menú intolerància a la fructosa i al sorbitol - Maig 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Arròs blanc amb raig d'oli d'oliva</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam amanit</p> <p>logurt</p>	<p>3</p> <p>Coliflor amb patata</p> <p>Salsitxes de porc al forn</p> <p>logurt</p>	<p>4</p> <p>Llaços amb salseta de formatge</p> <p>Truita a la francesa amb enciam amanit</p> <p>logurt</p>	<p>5</p> <p>Crema de patata i carbassó</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb patates</p> <p>logurt</p>	<p>6</p> <p>Arròs amb tonyina i olives</p> <p>Filet de lluç al forn amb all i julivert</p> <p>logurt</p>
<p>9</p> <p>Macarrons amb oli d'oliva i orenga</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam amanit</p> <p>logurt</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb tonyina</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt</p>	<p>11</p> <p>Coliflor amb patata</p> <p>Magra de porc a la planxa</p> <p>logurt</p>	<p>12</p> <p>Arròs amb bolets</p> <p>Filet de lluç al forn amb all i julivert</p> <p>logurt</p>	<p>13</p> <p>Amanida de patata amb maionesa i olives</p> <p>Pernilets de pollastre al forn</p> <p>logurt</p>
<p>16</p> <p>Espirals amb oli d'oliva i orenga</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt</p>	<p>17</p> <p>Crema de patata i carbassó</p> <p>Mandonguilles de vedella amb patata</p> <p>logurt</p>	<p>18</p> <p>Arròs blanc amb raig d'oli d'oliva</p> <p>Porcions de lluç al forn amb enciam amanit</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Pit de pollastre al forn</p> <p>logurt</p>	<p>20</p> <p>Amanida d'espirls amb ou dur i olives</p> <p>Llom de porc a la planxa</p> <p>logurt</p>
<p>23</p> <p>Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro</p> <p>Hamburguesa de vedella amb bolets</p> <p>logurt</p>	<p>24</p> <p>Crema de patata i carbassó</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn</p> <p>logurt</p>	<p>25</p> <p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Truita a la francesa amb enciam amanit</p> <p>logurt</p>	<p>26</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>"Fish & chips" Lluç al forn amb patates</p> <p>Custard (crema de vainilla)</p>	<p>27</p> <p>Macarrons amb tonyina, ou dur i olives</p> <p>Botifarra de gall d'indi al forn</p> <p>logurt</p>
<p>30</p> <p>Llaços amb raig d'oli d'oliva i orenga</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam amanit</p> <p>logurt</p>	<p>31</p> <p>Espinacs amb patata</p> <p>Ous durs amb beixamel gratinada</p> <p>logurt</p>			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°1381. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Salsitxes de porc amb salseta de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Llaços amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>5</p> <p>Crema de carbassó amb crostons de pa torrat</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i patates</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Amanida de cigrons amb tonyina, olives i blat de moro</p> <p>Filet de lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9</p> <p>Macarrons a la siciliana amb tomàquet i olives negres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Magra de porc al forn amb sofregit de verdures</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>12</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Amanida de patata amb pastanaga i olives</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa torrat</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb verduretes i cúrcuma</p> <p>Porcions de lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>19</p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida d'espírels amb ou dur, blat de moro i olives</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>"Baked beans" Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb patates</p> <p>logurt sense lactosa</p>	<p>27</p> <p>Ensaladilla russa amb tonyina, ou dur i olives</p> <p>Botifarra de gall d'indi amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Llaços a la bolonyesa</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°1381. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.

Menú sense lactosa ni proteïna de llet de vaca - Maig 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Salsitxes de porc amb salseta de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Llaços amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>Gelatina</p>	<p>5</p> <p>Crema de carbassó amb crostons de pa torrat</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i patates</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Amanida de cigrons amb tonyina, olives i blat de moro</p> <p>Filet de lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9</p> <p>Macarrons a la siciliana amb tomàquet i olives negres</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates i carbassó amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Magra de porc al forn amb sofregit de verdures</p> <p>Gelatina</p>	<p>12</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Amanida de patata amb pastanaga i olives</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Crema de carbassa i pastanaga amb crostons de pa torrat</p> <p>Magra de porc amb salsa jardineria</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb verdures i cúrcuma</p> <p>Porcions de lluç al forn amb enciam i remolatxa</p> <p>Gelatina</p>	<p>19</p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida d'espírels amb ou dur, blat de moro i olives</p> <p>Llom de porc a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Arròs 3 vegetals amb pèsols, pastanaga i blat de moro</p> <p>Pit de gall d'indi a la planxa amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>"Baked beans" Mongetes seques amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb patates</p> <p>Gelatina</p>	<p>27</p> <p>Ensaladilla russa amb tonyina, ou dur i olives</p> <p>Botifarra de gall d'indi amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Llaços a la napolitana</p> <p>Porcions d'abadejo al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Ous durs amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°1381. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.