



MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Macarrons ecològics amb sofregit de tomàquet i verdures ¹ Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica ECO	2 Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella jardineria ¹² Pastanaga, pèsols i ceba Pa ¹ i fruita	3 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Peix fresc segons mercat ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO
6 Coliflor amb patata Pollastre guisat Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Espirals a la napolitana ^{1,3} (amb salsa de tomàquet) Bacallà al forn ⁴ amb oli de pebre vermell Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	8 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Trita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica ECO	9 Crema de carbassó Fideuà amb calamar ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita ECO	10 Trinxat de col i patata Croquetes de pollastre ^{1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO
13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Rodó de gall dindi amb salsa Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Llacets amb salsa de tomàquet ^{1,3} Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Cigrions estofats amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO	16 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Contracuixa de pollastre al curry Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica ECO	17 LLIURE ELECCIÓ
20 Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	21 Arròs amb salsa tomàquet Anelles de calamar estofades ¹⁴ Pastanaga i pèsols Pa ¹ i lacti artesà ⁷ ECO	22 Patates estofades amb verdures Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO	23 Llenties estofades amb verdures Trita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	24 JORNADA XINESA Espaguetis al estil xinès ^{1,3,6} Wok de pollastre amb verduretes Pa ¹ i Gelatina de llimona
27 Llenties estofades amb verdures Trita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Arròs amb verduretes (pastanaga, porro, carbassó) Contracuixa de pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Crema de llegums Macarrons amb salsa tomàquet ^{1,3} Pa ¹ i fruita	30 Coliflor amb patata Gall dindi a la llimona Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Mandonguilles de vedella amb pastanaga i patates dau ¹² Pa ¹ i fruita

✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons

✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: Poma, pera, plàtan, kiwi, mandarina, taronja

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Coliflor amb patata
Pollastre guisat
Enciam i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

Espirals s/gluten a la napolitana
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn⁴
amb oli de pebre vermell
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/ gluten i fruita

Arròs tres delícies
(pèsols, pastanaga, blat de moro)
Rodó de gall dindi amb salsa
Enciam i olives
Pa s/ gluten i lacti artesà⁷

Bledes amb patata
Pollastre al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/ gluten i fruita

Llenties estofades amb verdures
Trita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

Arròs amb salsa tomàquet
Anelles de calamar estofades¹⁴
Pastanaga i pèsols
Pa s/ gluten i lacti artesà⁷

Arròs amb verdures
(pastanaga, porro, carbassó)
Contracuixa de pollastre a l'ast
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/ gluten i fruita

Macarrons s/gluten amb sofregit de
tomàquet i verdures¹
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i olives
Pa s/ gluten i fruita ecològica

Llenties ecològiques
amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa s/ gluten i fruita ecològica

Cigrons estofats amb verdures
(ceba, pebrot, pastanaga)
Salsitxes de porc al forn¹²
Enciam ecològic i cogombre
Pa s/ gluten i fruita

Patates estofades amb
verdures
Llom amb allada
Enciam ecològic i cogombre
Pa s/ gluten i fruita

Crema de llegums
Macarrons s/gluten
amb salsa tomàquet^{1,3}
Pa s/ gluten i fruita

Bròquil amb patata
Mandonguilles de vedella
jardinera¹²
Pastanaga, pèsols i ceba
Pa s/ gluten i fruita

Crema de carbassó
Fideuà s/gluten amb calamar¹⁴
Pa s/ gluten i fruita

Brou d'au amb pasta s/gluten⁹
Contracuixa de pollastre al curry
Patata al forn
Pa s/ gluten i fruita ecològica

Llenties estofades amb verdures
Trita de patates³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/ gluten i fruita

Coliflor amb patata
Gall dindi a la llimona
Enciam ecològic i tomàquet
Pa s/ gluten i fruita

Brou d'au amb pasta s/gluten⁹
Peix fresc segons mercat⁴
Enciam ecològic i cogombre
Pa s/ gluten i fruita

Trinxat de col i patata
Pollastre al forn
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/ gluten i fruita

Crema de carbassa
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/ gluten i fruita

Pasta s/gluten al estil xinès⁶
Wok de pollastre amb verdures
Pa s/ gluten i Gelatina de llimona

Brou d'au amb pasta s/gluten⁹
Mandonguilles de vedella amb
pastanaga i patates dau¹²
Pa s/ gluten i fruita

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, kiwi, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Macarrons ecològics amb sofregit de tomàquet i verdures ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	2 Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella halal jardineria ¹² Pastanaga, pèsols i ceba Pa ¹ i fruita	3 Brou d'au halal amb pasta ^{1,3,9} Peix fresc segons mercat ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita
6 Coliflor amb patata Pollastre halal guisat Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Espirals a la napolitana ^{1,3} (amb salsa de tomàquet) Bacallà al forn ⁴ amb oli de pebre vermell Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	8 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Truita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	9 Crema de carbassó Fideuà amb calamar ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita	10 Trinxat de col i patata Croquetes de pollastre halal ^{1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita
13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Rodó de gall dindi halal Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Llacets amb salsa de tomàquet ^{1,3} Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Cigrions estofats amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	16 Brou d'au halal amb pasta ^{1,3,9} Contracuixa de pollastre al curry Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica	17 LLIURE ELECCIÓ
20 Arròs amb salsa tomàquet Anelles de calamar estofades ¹⁴ Pastanaga i pèsols Pa ¹ i lacti artesà ⁷	21 Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	22 Patates estofades amb verdures Gall dindi halal amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita	23 Llenties estofades amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	24 JORNADA XINESA Espaguetis al estil xinès ^{1,3,6} Wok de pollastre halal amb verdures Pa ¹ i Gelatina de llimona
27 Llenties estofades amb verdures Truita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Arròs amb verdures (pastanaga, porro, carbassó) Contracuixa pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Crema de llegums Macarrons amb salsa tomàquet ^{1,3} Pa ¹ i fruita	30 Coliflor amb patata Gall dindi halal a la llimona Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Mandonguilles de vedella halal amb pastanaga i patates dau ¹² Pa ¹ i fruita

✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons

✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, kiwi, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SIN LACTOSA



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Coliflor amb patata
Pollastre guisat
Enciam i olives
Pa¹ i postre de soja⁶

Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn⁴
amb oli de pebre vermell
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

1
Macarrons ecològics amb
sofregit de tomàquet i verdures¹
Truita de carbassó³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita ecològica

2
Bròquil amb patata
Mandonguilles de vedella
jardinera¹²
Pastanaga, pèsols i ceba
Pa¹ i fruita

3
Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc segons mercat⁴
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

13
Arròs tres delícies
(pèsols, pastanaga, blat de moro)
Rodó de gall dindi amb salsa
Enciam i olives
Pa¹ i postre de soja⁶

14
Llacets amb salsa de tomàquet^{1,3}
Lluç al forn⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

15
Cigrons estofats amb verdures
(ceba, pebrot, pastanaga)
Salsitxes de porc al forn¹²
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

16
Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Contracuixa de pollastre al curry
Patata al forn
Pa¹ i fruita ecològica

LLIURE ELECCIÓ

20
Bledes amb patata
Pollastre al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

21
Arròs amb salsa tomàquet
Anelles de calamar estofades¹⁴
Pastanaga i pèsols
Pa¹ i postre de soja⁶

22
Patates estofades amb
verdures
Llom amb allada
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

23
Llenties estofades amb verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

24 JORNADA XINESA
Espaguetis al estil xinès^{1,3,6}
Wok de pollastre amb
verdures
Pa¹ i Gelatina de llimona



27
Llenties estofades amb verdures
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i postre de soja⁶

28
Arròs amb verdures
(pastanaga, porro, carbassó)
Contracuixa de pollastre a l'ast
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

29
Crema de llegums
Macarrons amb salsa tomàquet^{1,3}
Pa¹ i fruita

30
Coliflor amb patata
Gall dindi a la llimona
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

31
Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Mandonguilles de vedella amb
pastanaga i patates dau¹²
Pa¹ i fruita

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, kiwi, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



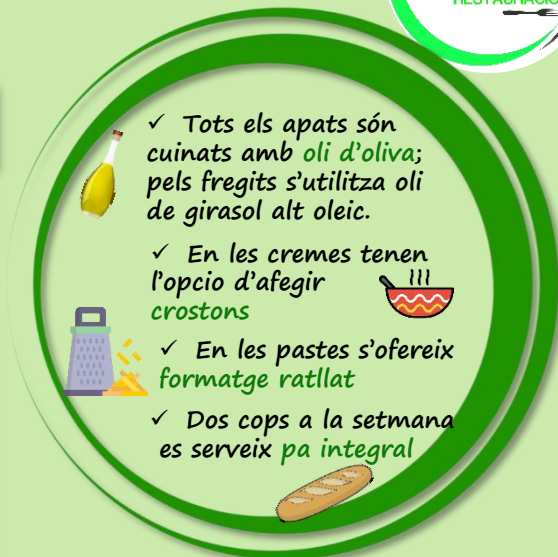
MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

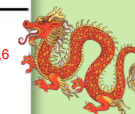
MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Macarrons ecològics amb sofregit de tomàquet i verdures ¹ Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica ECO	2 Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella jardineria ¹² Pastanaga, pèsols i ceba Pa ¹ i fruita	3 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Peix fresc segons mercat ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO
6 Coliflor amb patata Pollastre guisat Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	7 Espirals a la napolitana ^{1,3} (amb salsa de tomàquet) Bacallà al forn ⁴ amb oli de pebre vermell Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ECO	8 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Trita francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica ECO	9 Crema de carbassó Fideuà amb calamar ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita ECO	10 Trinxat de col i patata Croquetes de pollastre ^{1,3,7} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO
13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Rodó de gall dindi amb salsa Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Llacets amb salsa de tomàquet ^{1,3} Lluç al forn ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Cigrions estofats amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO	16 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Contracuixa de pollastre al curry Patata al forn Pa ¹ i fruita ecològica ECO	17 LLIURE ELECCIÓ
20 Bledes amb patata Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	21 Arròs amb salsa tomàquet Anelles de calamar estofades ¹⁴ Pastanaga i pèsols Pa ¹ i lacti artesà ⁷ ECO	22 Patates estofades amb verdures Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ECO	23 Llenties estofades amb verdures Trita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	24 JORNADA XINESA Espaguetis al estil xinès ^{1,3,6} Wok de pollastre amb verduretes Pa ¹ i Gelatina de llimona
27 Llenties estofades amb verdures Trita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	28 Arròs amb verduretes (pastanaga, porro, carbassó) Contracuixa de pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	29 Crema de llegums Macarrons amb salsa tomàquet ^{1,3} Pa ¹ i fruita	30 Coliflor amb patata Gall dindi a la llimona Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	31 Brou d'au amb pasta ^{1,3,9} Mandonguilles de vedella amb pastanaga i patates dau ¹² Pa ¹ i fruita



Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CRUSTACIS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Coliflor amb patata
Pollastre guisat
Enciam i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Gall dindi al forn
amb oli de pebre vermell
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

1
Macarrons ecològics amb
sofregit de tomàquet i verdures¹
Truita de carbassó³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita ecològica

2
Bròquil amb patata
Mandonguilles de vedella
jardinera¹²
Pastanaga, pèsols i ceba
Pa¹ i fruita

3
Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Gall dini al forn
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

13
Arròs tres delícies
(pèsols, pastanaga, blat de moro)
Rodó de gall dindi amb salsa
Enciam i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

14
Llacets amb salsa de tomàquet^{1,3}
Llom al forn
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

15
Cigrions estofats amb verdures
(ceba, pebrot, pastanaga)
Salsitxes de porc al forn¹²
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

16
Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Contracuixa de pollastre al curry
Patata al forn
Pa¹ i fruita ecològica

LLIURE ELECCIÓ

20
Bledes amb patata
Pollastre al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

21
Arròs amb salsa tomàquet
Tofu estofat⁶
Pastanaga i pèsols
Pa¹ i lacti artesà⁷

22
Patates estofades amb
verdures
Llom amb allada
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

23
Llenties estofades amb verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

24 JORNADA XINESA
Espaguetis al estil xinès^{1,3,6}
Wok de pollastre amb
verdures
Pa¹ i Gelatina de llimona



27
Llenties estofades amb verdures
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

28
Arròs amb verdures
(pastanaga, porro, carbassó)
Contracuixa de pollastre a l'ast
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

29
Crema de llegums
Macarrons amb salsa tomàquet^{1,3}
Pa¹ i fruita

30
Coliflor amb patata
Gall dindi a la llimona
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

31
Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Mandonguilles de vedella amb
pastanaga i patates dau¹²
Pa¹ i fruita

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, kiwi, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

		1 Macarrons ecològics amb sofregit de tomàquet i verdures¹ Trita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	2 Bròquil amb patata Tofu estofat⁶ Pastanaga, pèsols i ceba Pa¹ i fruita	3 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Hamburguesa de falafel forn Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ECO
6 Coliflor amb patata Seità guisat amb tomàquet¹ Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	7 Espirals a la napolitana^{1,3} (amb salsa de tomàquet) Pèsols saltejats amb ceba Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ECO	8 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, pastanaga, ceba) Trita francesa³ Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita ecològica ECO	9 Crema de carbassó Fideuà de verdures^{1,3} Pa¹ i fruita ECO	10 Trinxat de col i patata Seità arrebossat¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO
13 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) Tofu amb tomàquet⁶ Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	14 Llacets amb salsa de tomàquet^{1,3} Trita de patates Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	15 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Hamburguesa de falafel al forn¹² Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ECO	16 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Trita francesa Patata al forn Pa¹ i fruita ecològica ECO	17 LLIURE ELECCIÓ
20 Bledes amb patata Trita de carbassó³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	21 Arròs amb salsa tomàquet Pèsols estofats Pa¹ i lacti artesà⁷ ECO	22 Patates estofades amb verdures Tofu amb allada⁶ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ECO	23 Llenties estofades amb verdures Trita de patates³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	24 JORNADA XINESA Espaguetis al estil xinès^{1,3,6} Wok de verduretes Pa¹ i Gelatina de llimona
27 Llenties estofades amb verdures Trita francesa³ Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	28 Arròs amb verduretes (pastanaga, porro, carbassó) Seità amb tomàquet¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	29 Crema de llegums Macarrons amb salsa tomàquet^{1,3} Pa¹ i fruita ECO	30 Coliflor amb patata Tofu a la llimona⁶ Enciam ecològic i tomàquet Pa¹ i fruita	31 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Hamburguesa de falafel amb pastanaga i patates dau¹² Pa¹ i fruita

✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons

✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat

✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: Poma, pera, plàtan, kiwi, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Coliflor amb patata
Pollastre guisat
Enciam i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn⁴
amb oli de pebre vermell
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

Llenties ecològiques
amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Truita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita ecològica

Bròquil amb patata
Mandonguilles de vedella
jardinera¹²
Pastanaga, pèsols i ceba
Pa¹ i fruita

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc segons mercat⁴
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

Arròs tres delícies
(pèsols, pastanaga, blat de moro)
Rodó de gall dindi amb salsa
Enciam i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

Llacets amb salsa de tomàquet^{1,3}
Lluç al forn⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

Cigrons estofats amb verdures
(ceba, pebrot, pastanaga)
Salsitxes de porc al forn¹²
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Contracuixa de pollastre al curry
Patata al forn
Pa¹ i fruita ecològica

LLIURE ELECCIÓ

Bledes amb patata
Pollastre al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

Arròs amb salsa tomàquet
Anelles de calamar estofades¹⁴
Pastanaga i pèsols
Pa¹ i lacti artesà⁷

Patates estofades amb
verdures
Llom amb allada
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i fruita

Llenties estofades amb verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

JORNADA XINESA
Espaguetis al estil xinès^{1,3,6}
Wok de pollastre amb
verdures
Pa¹ i Gelatina de llimona



Llenties estofades amb verdures
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

Arròs amb verdures
(pastanaga, porro, carbassó)
Contracuixa de pollastre a l'ast
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

Crema de llegums
Macarrons amb salsa tomàquet^{1,3}
Pa¹ i fruita

Coliflor amb patata
Gall dindi a la llimona
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Mandonguilles de vedella amb
pastanaga i patates dau¹²
Pa¹ i fruita

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, kiwi, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà del Bages



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

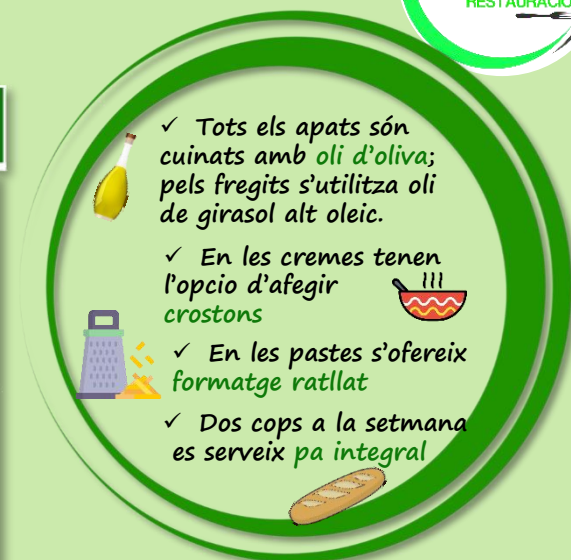
El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



MARÇ 2023

ESCOLA SANT FELIP

SUGGERIMENTS DE SOPARS



Els nostres menús
inclouen llegums, pasta,
verdures,
i fruites ecològiques



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

Verdura i patata
Peix al forn
Pa i fruita

2

Crema de verdures
Broqueta de sípia i verdures
Pa i fruita

3

Verdures en tempura
Panini al gust
Pa i fruita

6

Arròs amb verdures
Ou ferrat
Pa i fruita

7

Sopa de l'avia
Carn de xai al forn
Pa i fruita

8

Verdura amb patata
Carn d'au a la planxa
Pa i fruita

9

Sopa de l'avia
Peix a la planxa
Pa i fruita

10

Brou d'au amb pasta
Pa amb tomàquet i pernil
Pa i fruita

13

Verdura amb patata
Peix al forn amb verduretes
Pa i fruita

14

Verdures a la planxa
Trita de carxofa
Pa i fruita

15

Arròs integral amb verduretes
Peix a la planxa
Pa i fruita

16

Crema de verdures
Tofu saltejat amb tomàquet
Pa i fruita

17

LLIURE ELECCIÓ

20

Pèsols saltejats
Trita al gust
Pa i fruita

21

Verdura amb patata
Conill al forn
Pa i fruita

22

Humus de llenties casolà
Pollastre a la planxa
Pa i fruita

23

Sopa de fideus
Peix al forn
Pa i fruita

24

Verdures a la planxa
Peix al forn
Pa i fruita

27

Crema de verdures
Peix a la planxa
Pa i fruita

28

Verdura amb patata
Trita de pastanaga ratllada
Pa i fruita

29

Verdura amb patates
Vedella a la planxa
Pa i fruita

30

Sopa amb pasta i verdures
juliana
Hamburguesa de cigrons
casolana
Pa i fruita

31

Crema de verdures
Peix a la planxa
Pa i fruita

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya