



OCTUBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Mongeta tendra amb patata Pollastre a l'ast Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	3 Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà forn oli de pebre vermell⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ECO	4 Patates estofades (pebrot, ceba, pastanaga) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica ECO	5 Lenties ecològiques amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Hamburguesa d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	6 Espaguetis amb carbonara vegetal de xampinyons^{1,3} Trita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita ECO
9 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Escalopa Cordon bleu^{1,3,7} (gall dindi farcit de formatge) Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	10 Mongeta seca amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet) Salsitxes d'au al forn¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica ECO	11 Pasta eco a la napolitana¹ Trita francesa³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ECO	12 FESTIU	13 LLIURE ELECCIÓ
16 Espirals amb salsa de formatge^{1,3,7} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	17 Bròquil eco amb patata Pernilets de pollastre forn amb herbes provençals Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita ECO	18 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Llom al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica ECO	19 Cigrons estofats (tomàquet, ceba, pebrot) Trita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ECO	20 Crema de verdures (mongeta tendra, carbassó, pastanaga, patata) Hamburguesa de vedella forn¹² Patates grilló forn Pa¹ i fruita ECO
23 Llenties estofades (tomàquet, ceba, pebrot) Pollastre a la llimona¹² Enciam i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	24 Arròs amb tomàquet Bacallà amb oli de pebre vermell⁴ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita ecològica ECO	25 Bledes amb patata Fricandó de vedella amb pastanaga i xampinyons Pa¹ i fruita ECO	26 Fideuà^{1,3,4,14} Trita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i i fruita ECO	27 Celebrem La Castanyada Crema de carbassa eco Pizza margarita^{1,7} Grillons de moniato Pa¹ ECO
30 Espaguetis amb salsa de tomàquet Lluç arrebossat^{1,3,4} Enciam i blat de moro Pa¹ i lacti artesà⁷	31 Brou d'au amb pasta eco^{1,9} Pollastre al forn Patata al forn Pa¹ i fruita ECO			

✓ 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, mandarina,
taronja, plàtan canari

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



ESCOLA SANT FELIP

OCTUBRE 2023

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Mongeta tendra amb patata Pollastre a l'ast Enciam i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	3 Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà forn oli de pebre vermell ⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	4 Patates estofades (pebrot, ceba, pastanaga) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita ecològica	5 Lenties ecològiques amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Hamburguesa d'au al forn ¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	6 Pasta s/gluten amb carbonara vegetal de xampinyons Trita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita
9 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi al forn amb all i julivert Enciam i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	10 Mongeta seca amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet) Salsitxes d'au al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita ecològica	11 Pasta s/gluten a la napolitana Trita francesa ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	12 FESTIU	13 LLIURE ELECCIÓ
16 Pasta s/gluten amb salsa de formatge ⁷ Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	17 Bròquil amb patata Pernilets de pollastre forn amb herbes provençals Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	18 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Llom al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	19 Cigrons estofats (tomàquet, ceba, pebrot) Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita	20 Crema de verdures (mongeta tendra, carbassó, pastanaga, patata) Hamburguesa de vedella forn ¹² Patates gajo Pa s/gluten i fruita
23 Llenties estofades (tomàquet, ceba, pebrot) Pollastre a la llimona ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	24 Arròs amb tomàquet Bacallà amb oli de pebre vermell ⁴ Enciam i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	25 Bledes amb patata Fricandó de vedella amb pastanaga i xampinyons Pa s/gluten i fruita	26 Fideuà s/gluten ^{4,14} Trita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	27 Celebrem La Castanyada Crema de carbassa Pizza s/gluten margarita ⁷ Grillons de moniato Pa ¹
30 Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam i blat de moro Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	31 Brou d'au amb pasta s/gluten ⁹ Pollastre al forn Patata al forn 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, mandarina,
taronja, plàtan canari

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 CACAQUETS 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

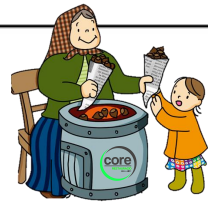


OCTUBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Mongeta tendra amb patata Pollastre halal a l'ast Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	3 Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà forn oli de pebre vermell⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	4 Patates estofades (pebrot, ceba, pastanaga) Gall dindi halal amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica	5 Lenties ecològiques amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Hamburguesa d'au halal al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	6 Espaguetis amb carbonara vegetal de xampinyons^{1,3} Trita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita
9 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Escalopa Cordon bleu^{1,3,7} (gall dindi farcit de formatge) Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	10 Mongeta seca amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet) Salsitxes d'au halal al forn¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica	11 Macarrons a la napolitana^{1,3} Trita francesa³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	12 FESTIU	13 LLIURE ELECCIÓ
16 Espirals amb salsa de formatge^{1,3,7} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	17 Bròquil amb patata Pernilets pollastre halal forn amb herbes provençals Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	18 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Gall dindi halal al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	19 Cigrons estofats (tomàquet, ceba, pebrot) Trita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	20 Crema de verdures (mongeta tendra, carbassó, pastanaga, patata) Hamburguesa vedella halal forn¹² Patates grilló forn Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades (tomàquet, ceba, pebrot) Pollastre halal a la llimona¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	24 Arròs amb tomàquet Bacallà amb oli de pebre vermell⁴ Enciam i olives Pa¹ i fruita ecològica	25 Bledes amb patata Fricandó vedella halal amb pastanaga i xampinyons Pa¹ i fruita	26 Fideuà^{1,3,4,14} Trita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i i fruita	27 Celebrem La Castanyada Crema de carbassa Pizza margarita^{1,7} Grillons de moniato Pa¹
30 Espaguetis amb salsa de tomàquet Lluç arrebossat^{1,3,4} Enciam i blat de moro Pa¹ i lacti artesà⁷	31 Brou d'au halal amb pasta^{1,3,9} Pollastre halal al forn Patata al forn 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, mandarina,
taronja, plàtan canari**

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 CACAUEUS 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



ESCOLA SANT FELIP



OCTUBRE 2023

MENÚ NO FRUITS SECS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Mongeta tendra amb patata Pollastre a l'ast Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	3 Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà forn oli de pebre vermell⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	4 Patates estofades (pebrot, ceba, pastanaga) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica	5 Lenties ecològiques amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Hamburguesa d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	6 Espaguetis amb carbonara vegetal de xampinyons^{1,3} Trita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita
9 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Escalopa Cordon bleu^{1,3,7} (gall dindi farcit de formatge) Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	10 Mongeta seca amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet) Salsitxes d'au al forn¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica	11 Macarrons a la napolitana^{1,3} Trita francesa³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	12 FESTIU	13 LLIURE ELECCIÓ
16 Espirals amb salsa de formatge^{1,3,7} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	17 Bròquil amb patata Pernilets de pollastre forn amb herbes provençals Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	18 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Llom al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	19 Cigrons estofats (tomàquet, ceba, pebrot) Trita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	20 Crema de verdures (mongeta tendra, carbassó, pastanaga, patata) Hamburguesa de vedella forn¹² Patates grilló forn Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades (tomàquet, ceba, pebrot) Pollastre a la llimona¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	24 Arròs amb tomàquet Bacallà amb oli de pebre vermell⁴ Enciam i olives Pa¹ i fruita ecològica	25 Bledes amb patata Fricandó de vedella amb pastanaga i xampinyons Pa¹ i fruita	26 Fideuà^{1,3,4,14} Trita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i i fruita	27 Celebrem La Castanyada Crema de carbassa Pizza margarita^{1,7} Grillons de moniato Pa¹
30 Espaguetis amb salsa de tomàquet Lluç arrebossat^{1,3,4} Enciam i blat de moro Pa¹ i lacti artesà⁷	31 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Pollastre al forn Patata al forn 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, mandarina,
taronja, plàtan canari**



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 CACAUEUS 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

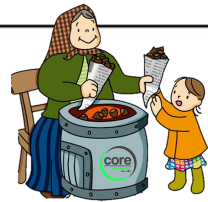


OCTUBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CRUSTACIS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Mongeta tendra amb patata Pollastre a l'ast Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	3 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa³ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	4 Patates estofades (pebrot, ceba, pastanaga) Llom amb allada Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica	5 Lenties ecològiques amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Hamburguesa d'au al forn¹² Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	6 Espaguetis amb carbonara vegetal de xampinyons^{1,3} Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita
9 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Escalopa Cordon bleu^{1,3,7} (gall dindi farcit de formatge) Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	10 Mongeta seca amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet) Salsitxes d'au al forn¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica	11 Macarrons a la napolitana^{1,3} Truita francesa³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	12 FESTIU	13 LLIURE ELECCIÓ
16 Espirals amb salsa de formatge^{1,3,7} Truita francesa³ Enciam i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	17 Bròquil amb patata Pernilets de pollastre forn amb herbes provençals Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	18 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Llom al forn Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	19 Cigrons estofats (tomàquet, ceba, pebrot) Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	20 Crema de verdures (mongeta tendra, carbassó, pastanaga, patata) Hamburguesa de vedella forn¹² Patates grilló forn Pa¹ i fruita
23 Lenties estofades (tomàquet, ceba, pebrot) Pollastre a la llimona¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	24 Arròs amb tomàquet Truita francesa³ Enciam i olives Pa¹ i fruita ecològica	25 Bledes amb patata Fricandó de vedella amb pastanaga i xampinyons Pa¹ i fruita	26 Fideuà de verdures^{1,3} Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	27 Celebrem La Castanyada Crema de carbassa Pizza margarita^{1,7} Grillons de moniato Pa¹
30 Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita francesa³ Enciam i blat de moro Pa¹ i lacti artesà⁷	31 Brou d'au amb pasta^{1,3,9} Pollastre al forn Patata al forn 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, mandarina, taronja, plàtan canari



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 CACAÜETS 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

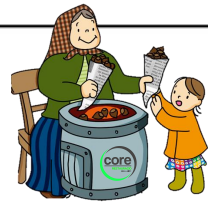


ESCOLA SANT FELIP



OCTUBRE 2023

MENÚ NO CARN

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Mongeta tendra amb patata Truita francesa³ Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	3 Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà forn oli de pebre vermell⁴ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita	4 Patates estofades (pebrot, ceba, pastanaga) Tofu amb allada⁶ Enciam ecològic i cogombre Pa¹ i fruita ecològica	5 Lenties ecològiques amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Hamburguesa falafel al forn¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	6 Espaguetis amb carbonara vegetal de xampinyons^{1,3} Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita
9 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Tofu amb tomàquet⁶ Enciam i olives Pa¹ i lacti artesà⁷	10 Mongeta seca amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet) Hamburguesa falafel al forn¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i fruita ecològica	11 Macarrons a la napolitana^{1,3} Truita francesa³ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita	12 FESTIU	13 LLIURE ELECCIÓ
16 Espirals amb salsa de formatge^{1,3,7} Lluç al forn amb all i julivert⁴ Enciam i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	17 Bròquil amb patata Truita francesa³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i fruita	18 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Seità amb verdures¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa¹ i fruita ecològica	19 Cigrons estofats (tomàquet, ceba, pebrot) Truita de carbassó³ Enciam ecològic i olives Pa¹ i fruita	20 Crema de verdures (mongeta tendra, carbassó, pastanaga, patata) Hamburguesa falafel forn¹ Patates grilló forn Pa¹ i fruita
23 Llenties estofades (tomàquet, ceba, pebrot) Pollastre a la llimona¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa¹ i lacti artesà⁷	24 Arròs amb tomàquet Bacallà amb oli de pebre vermell⁴ Enciam i olives Pa¹ i fruita ecològica	25 Bledes amb patata Tofu amb pastanaga i xampinyons Pa¹ i fruita	26 Fideuà^{1,3,4,14} Truita de patates³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa¹ i i fruita	27 Celebrem La Castanyada Crema de carbassa Pizza margarita^{1,7} Grillons de moniato Pa¹
30 Espaguetis amb salsa de tomàquet Tofu arrebossat⁶ Enciam i blat de moro Pa¹ i lacti artesà⁷	31 Brou vegetal amb pasta^{1,3,9} Hamburguesa falafel al forn Patata al forn 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, mandarina, taronja, plàtan canari



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 recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP

OCTUBRE 2023

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Mongeta tendra amb patata Truita francesa ³ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	3 Arròs amb salsa de tomàquet Pèsols amb patata Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	4 Patates estofades (pebrot, ceba, pastanaga) Tofu amb allada ⁶ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica	5 Lenties ecològiques amb verdures (tomàquet, ceba, pebrot) Hamburguesa falafel al forn ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	6 Espaguetis amb carbonara vegetal de xampinyons ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita
9 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	10 Mongeta seca amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet) Hamburguesa falafel al forn ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	11 Macarrons a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	12 FESTIU	13 LLIURE ELECCIÓ
16 Espirals amb salsa de formatge ^{1,3,7} Pèsols saltat amb ceba Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	17 Bròquil amb patata Truita francesa ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	18 Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, porro) Seità amb verdures ¹ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	19 Cigrons estofats (tomàquet, ceba, pebrot) Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	20 Crema de verdures (mongeta tendra, carbassó, pastanaga, patata) Hamburguesa falafel forn ¹ Patates grilló forn Pa ¹ i fruita ecològica
23 Llenties estofades (tomàquet, ceba, pebrot) Mongeta tendra i verdures Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	24 Arròs amb tomàquet Hamburguesa falafel forn ¹ Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	25 Bledes amb patata Tofu amb pastanaga i xampinyons Pa ¹ i fruita	26 Fideuà de verdures ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i i fruita	27 Celebrem La Castanyada Crema de carbassa Pizza margarita ^{1,7} Grillons de moniato Pa ¹
30 Espaguetis amb salsa de tomàquet Tofu arrebossat ⁶ Enciam i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	31 Brou vegetal amb pasta ^{1,3,9} Hamburguesa falafel al forn Patata al forn 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, mandarina,
taronja, plàtan canari

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 CACAÜETS 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



ESCOLA SANT FELIP



OCTUBRE 2023

MENÚ SENSE FRUCTOSA (Segons llistat)

✓ 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, mandarina, taronja, plàtan canari

El lacti serà iogurt artesà del Bages



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

2

Mongeta tendra amb patata
Pollastre a l'ast
Enciam i olives
Pa¹ i lacti natural⁷

3

Arròs amb salsa de tomàquet
Bacallà forn⁴
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i taronja

4

Bròquil amb patates
Llom al forn
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i mandarina

5

Llenties ecològiques viudes
Hamburguesa d'au al forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i taronja

6

Espaguetis amb oli i orenga^{1,3}
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i taronja

9

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Gall dindi al forn^{1,3,7}
Enciam i olives
Pa¹ i lacti natural⁷

10

Mongeta tendra amb patates
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i mandarina

11

Macarrons a la napolitana^{1,3}
Trita francesa³
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i taronja

12

FESTIU

13

LLIURE ELECCIÓ

16

Espirals amb salsa de formatge^{1,3,7}
Lluç al forn amb all i julivert⁴
Enciam i olives
Pa¹ i lacti natural⁷

17

Bròquil amb patata
Pernilets de pollastre forn
amb herbes provençals
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i taronja

18

Arròs blanc saltat
Llom al forn
Enciam ecològic i cogombre
Pa¹ i mandarina

19

Bledes amb patata
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i taronja

20

Pasta amb tomàquet
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patates grilló forn
Pa¹ i mandarina

23

Llenties viudes
Pollastre a la llimona¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti natural⁷

24

Arròs amb tomàquet
Bacallà amb oli de pebre vermell⁴
Enciam i tomàquet
Pa¹ i mandarina

25

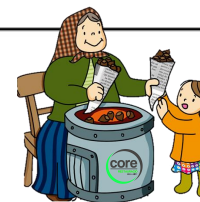
Bledes amb patata
Fricandó de vedella amb xampinyons
Pa¹ i taronja

26

Pasta amb tomàquet
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i i mandarina

27

**Celebrem
La Castanyada**
Mongeta tendra i patata
Pizza margarita^{1,7}
Patates xips
Pa¹



30

Espaguetis amb salsa de tomàquet
Lluç al forn⁴
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacti natural⁷

31

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Pollastre al forn
Patata al forn
Pa¹ i taronja

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



ESCOLA SANT FELIP

OCTUBRE 2023

SUGGERIMENTS DE SOPARS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Sopa de peix amb arròs Truita de verdures Pa i fruita	3 Crema de coliflor Conill al forn Pa i fruita	4 Espinacs a la catalana Calamarcets a l'andalussa Pa i fruita	5 Espirals a la norma Truita al gust Pa i fruita	6 Amanida variada Panini de tonyina Pa i fruita
9 Crema de verdures Llenguado a la planxa Pa i fruita	10 Verdura amb patata Hamburguesa falafel casolana Pa i fruita	11 Sopa minestrone Pollastre al forn Pa i fruita	12 FESTIU	13 LLIURE ELECCIÓ
16 Verdura amb patata Xai a la planxa Pa i fruita	17 Pasta amb verduretes i calamarcets amb picada d'atmetlla Pa i fruita	18 Puré verdures Orada al forn Pa i fruita	19 Brou vegetal amb pasta Llom a la planxa Pa i fruita	20 Amanida variada Pizza de pernil cuit amb xampinyons Pa i fruita
23 Sopa de fideus Broquetes de llom adobat Pa i fruita	24 Verdura amb patata Hamburguesa de conill Pa i fruita	25 Sopa de lletres Truita d'all tendres i patata Pa i fruita	26 Crema de porros Canelons de peix casolans Pa i fruita	27 Pa amb tomàquet amb mini hamburgueses amb ceba i formatge Pa i fruita
30 Amanida de tardor amb mangrana Pollastre a la planxa Enciam i blat de moro Pa i fruita	31 Verdura amb patata Truita de pernil Pa 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, mandarina, taronja, plàtan canari



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 CACAÜETS 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