



SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

FESTIU

12

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Pollastre al forn
Enciam i olives
Pa¹ i lacteri artesà⁷

13

Crema de pastanaga ecològica
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

14

Empedrat de mongeta seca
(pastanaga, blat de moro, olives)
Rdo. de gall dindi⁶
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i fruita

15

Bròquil amb patata
Lluç arrebossat^{1,4,3}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica

18

Crema de carbassó de temporada
Bacallà al forn⁴
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

19

Macarrons a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i fruita ecològica

20

Mongeta tendra amb patata
Llom al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

21

Arròs amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Contracuixa de pollastre a la llimona¹²
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita

22

Llenties ecològiques estofades amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Botifarra d'au al forn¹²
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

25

Bledes amb patata
Daus de gall dindi al curry
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

26

Brou d'au amb pasta ecològica^{1,3,9,6}
Pollastre al forn
Patata al forn
Pa¹ i fruita

27

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

28

Crema de verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Arròs amb salsa de tomàquet
Peix fresc⁴
Enciam ecològic i olives
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, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló



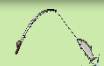
El lacteri serà iogurt artesà del Bages



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



Productes de proximitat

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



SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

FESTIU

12

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Pollastre al forn
Enciam i olives
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

13

Crema de pastanaga ecològica
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita

14

Empedrat de mongeta seca
(pastanaga, blat de moro, olives)
Rdo. de gall dindi⁶
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa s/gluten i fruita

15

Bròquil amb patata
Lluç al forn⁴
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/gluten i fruita ecològica

18

Crema de carbassó de temporada
Bacallà al forn⁴
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷

19

Pasta s/gluten a la napolitana
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa s/gluten i fruita ecològica

20

Mongeta tendra amb patata
Llom al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/gluten i fruita

21

Arròs amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Contracuixa de pollastre a la llimona¹²
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa s/gluten i fruita

22

Llenties ecològiques estofades amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Botifarra d'au al forn¹²
Enciam ecològic i tomàquet
Pa s/gluten i fruita

25

Bledes amb patata
Daus de gall dindi al curry
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷

26

Brou d'au amb pasta s/gluten
Pollastre al forn
Patata al forn
Pa s/gluten i fruita

27

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

28

Crema de verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa s/gluten i fruita

29

Arròs amb salsa de tomàquet
Peix fresc⁴
Enciam ecològic i olives
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



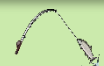
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló



El lacti serà iogurt artesà del Bages



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



Peix fresc segons mercat



Productes de proximitat

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



SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ HALAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

FESTIU

12

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Pollastre halal al forn
Enciam i olives
Pa¹ i lacteri artesà⁷

13

Crema de pastanaga ecològica
Hamburguesa vedella halal forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

14

Empedrat de mongeta seca
(pastanaga, blat de moro, olives)
Rdo. de gall dindi halal⁶
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i fruita

15

Bròquil amb patata
Lluç arrebossat^{1,4,3}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica

18

Crema de carbassó de temporada
Bacallà al forn⁴
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

19

Macarrons a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i fruita ecològica

20

Mongeta tendra amb patata
Gall dindi halal al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

21

Arròs amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Contracuixa pollastre halal
a la llimona¹²
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita

22

Llenties ecològiques estofades
amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Botifarra d'au al forn¹²
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

25

Bledes amb patata
Daus gall dindi halal al curry
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

26

Brou d'au halal amb pasta
ecològica^{1,3,9,6}
Pollastre al forn
Patata al forn
Pa¹ i fruita

27

Cigrans estofats amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Salsitxes d'au halal al forn¹²
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica

28

Crema de verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Arròs amb salsa de tomàquet
Peix fresc⁴
Enciam ecològic i olives
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, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló



El lacteri 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 FRUÏTES DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL·LUSC



Peix fresc segons mercat



Productes de proximitat

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



SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE LACTOSA



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

FESTIU

12

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Pollastre al forn
Enciam i olives
Pa' i postre de soja⁶

13

Crema de pastanaga ecològica
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa' i fruita

14

Empedrat de mongeta seca
(pastanaga, blat de moro, olives)
Rdo. de gall dindi⁶
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa' i fruita

15

Bròquil amb patata
Lluç al forn⁴
Enciam ecològic i pastanaga
Pa' i fruita ecològica

18

Crema de carbassó de temporada
Bacallà al forn⁴
Enciam i blat de moro
Pa' i postre de soja⁶

19

Macarrons a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa' i fruita ecològica

20

Mongeta tendra amb patata
Llom al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa' i fruita

21

Arròs amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Contracuixa de pollastre a la llimona¹²
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa' i fruita

22

Llenties ecològiques estofades amb verdures
(tomàquet, ceba pebrot)
Botifarra d'au al forn¹²
Enciam ecològic i tomàquet
Pa' i fruita

25

Bledes amb patata
Daus de gall dindi al curry
Enciam i blat de moro
Pa' i postre de soja⁶

26

Brou d'au amb pasta ecològica^{1,3,9,6}
Pollastre al forn
Patata al forn
Pa' i fruita

27

Cigrons estofats amb verdures
(tomàquet, ceba pebrot)
Salsitxes de porc al forn¹²
Enciam ecològic i pastanaga
Pa' i fruita ecològica

28

Crema de verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa' i fruita

29

Arròs amb salsa de tomàquet
Peix fresc⁴
Enciam ecològic i olives
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, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló



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



Productes de proximitat

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



SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

FESTIU

12

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Pollastre al forn
Enciam i olives
Pa¹ i lacteri artesà⁷

13

Crema de pastanaga ecològica
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

14

Empedrat de mongeta seca
(pastanaga, blat de moro, olives)
Rdo. de gall dindi⁶
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i fruita

15

Bròquil amb patata
Lluç al forn⁴
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica

18

Crema de carbassó de temporada
Bacallà al forn⁴
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

19

Macarrons a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i fruita ecològica

20

Mongeta tendra amb patata
Llom al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

21

Arròs amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Contracuixa de pollastre a la llimona¹²
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita

22

Llenties ecològiques estofades amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Botifarra d'au al forn¹²
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

25

Bledes amb patata
Daus de gall dindi al curry
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

26

Brou d'au amb pasta ecològica^{1,3,9,6}
Pollastre al forn
Patata al forn
Pa¹ i fruita

27

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

28

Crema de verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Arròs amb salsa de tomàquet
Peix fresc⁴
Enciam ecològic i olives
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



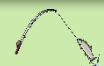
Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló



El lacteri serà iogurt artesà del Bages



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



Peix fresc segons mercat



Productes de proximitat

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



SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CRUSTACIS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

FESTIU

12

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Pollastre al forn
Enciam i olives
Pa' i lacteri artesà⁷

13

Crema de pastanaga ecològica
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa' i fruita

14

Empedrat de mongeta seca
(pastanaga, blat de moro, olives)
Rdo. de gall dindi⁶
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa' i fruita

15

Bròquil amb patata
Trita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa' i fruita ecològica

18

Crema de carbassó de temporada
Gall dindi al forn
Enciam i blat de moro
Pa' i lacteri artesà⁷

19

Macarrons a la napolitana^{1,3}
Trita francesa³
Enciam i olives
Pa' i fruita ecològica

20

Mongeta tendra amb patata
Llom al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa' i fruita

21

Arròs amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Contracuixa de pollastre a la llimona¹²
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa' i fruita

22

Llenties ecològiques estofades amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Botifarra d'au al forn¹²
Enciam ecològic i tomàquet
Pa' i fruita

25

Bledes amb patata
Daus de gall dindi al curry
Enciam i blat de moro
Pa' i lacteri artesà⁷

26

Brou d'au amb pasta ecològica^{1,3,9,6}
Pollastre al forn
Patata al forn
Pa' i fruita

27

Cigrons estofats amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Salsitxes de porc al forn¹²
Enciam ecològic i pastanaga
Pa' i fruita ecològica

28

Crema de verdures
Trita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa' i fruita

29

Arròs amb salsa de tomàquet
Contracuixa pollastre
Enciam ecològic i olives
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, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló



El lacteri 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



Productes de proximitat

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



SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CARN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

FESTIU

12

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Truita de patates³
Enciam i olives
Pa¹ i lacteri artesà⁷

13

Crema de pastanaga ecològica
Hamburguesa falafel forn¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

14

Empedrat de mongeta seca
(pastanaga, blat de moro, olives)
Tofu amb verdures⁶
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i fruita

15

Bròquil amb patata
Lluç arrebossat^{1,4,3}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica

18

Crema de carbassó de temporada
Bacallà al forn⁴
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

19

Macarrons a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i fruita ecològica

20

Mongeta tendra amb patata
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

21

Arròs amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Tofu a la llimona^{12,1}
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita

22

Llenties ecològiques estofades
amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

25

Bledes amb patata
Daus de tofu al curry⁶
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

26

Brou vegetal amb pasta
ecològica^{1,3,9,6}
Truita francesa³
Patata al forn
Pa¹ i fruita

27

Cigrons estofats amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Hamburguesa falafel al forn¹
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica

28

Crema de verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Arròs amb salsa de tomàquet
Peix fresc⁴
Enciam ecològic i olives
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, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló



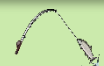
El lacteri serà iogurt artesà del Bages



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



Productes de proximitat

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



SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres



11

FESTIU

12

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsols, blat de moro)
Truita de patates³
Enciam i olives
Pa¹ i lacteri artesà⁷

13

Crema de pastanaga ecològica
Hamburguesa falafel forn¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita

14

Empedrat de mongeta seca
(pastanaga, blat de moro, olives)
Tofu amb verdures⁶
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i fruita

15

Bròquil amb patata
Truita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica

18

Crema de carbassó de temporada
Seità amb tomàquet¹
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

19

Macarrons a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam i olives
Pa¹ i fruita ecològica

20

Mongeta tendra amb patata
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita

21

Arròs amb verdures
(carbassó, pastanaga, ceba)
Tofu a la llimona^{12,1}
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita

22

Llenties ecològiques estofades
amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

25

Bledes amb patata
Daus de tofu al curry⁶
Enciam i blat de moro
Pa¹ i lacteri artesà⁷

26

Brou vegetal amb pasta
ecològica^{1,3,9,6}
Truita francesa³
Patata al forn
Pa¹ i fruita

27

Cigrons estofats amb verdures
(tomàquet, ceba, pebrot)
Hamburguesa falafel al forn¹
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica

28

Crema de verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Arròs amb salsa de tomàquet
Seità amb verduretes¹
Enciam ecològic i olives
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, pruna, préssec, nectarina, síndria, meló



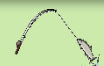
El lacteri serà iogurt artesà del Bages



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



Productes de proximitat

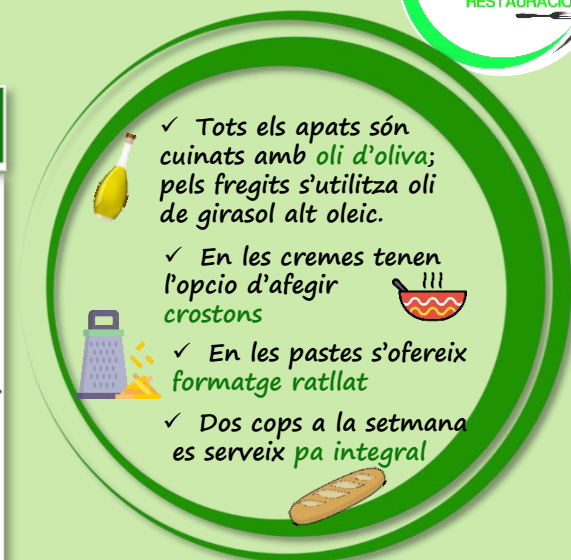
El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



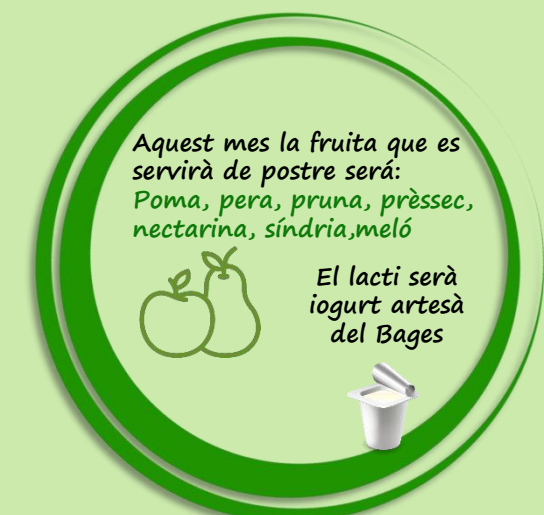
SETEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

SUGGERIMENTS DE SOPARS



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



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

Bon Inici de Curs!

		6 Amanida de tomàquet i formatge Truita de patates Pa i fruita	7 Verdura amb patata Conill guisat Pa i fruita	8 PLAT ÚNIC: Quinoa amb verdures, ou dur i tonyina Pa i fruita
11 FESTIU	12 Bròquil i patata Truita al gust Pa i fruita	13 Purè de patates gratinat Broqueta de peix amb verdures Pa i fruita	14 Crema de verdures Peix a la planxa Pa i fruita	15 PLAT ÚNIC: Hamburguesa de falafel amb patates i ceba caramel·litzada Pa i fruita
18 Verdura amb patates Gall dindi a la planxa Pa i fruita	19 Verdures saltejades amb ceba i salsa de soja Peix al forn Pa i fruita	20 Sopa de peix amb arròs Tofu amb salsa de tomàquet Pa i fruita	21 Mandonguilles de peix casolanes amb samfaina i espirals Pa i fruita	22 Amanida Pizza casolana al gust Fruita
25 Saltejat de verdures amb arròs integral Truita a la francesa Pa i fruita	26 Mongeta verda i patates Peix a la planxa Pa i fruita	27 Verdures gratinades Filet de vedella planxa Pa i fruita	28 Pasta integral amb tomàquet Broqueta de peix Pa i fruita	29 Verdura amb patata Salsitxes de porc Pa i fruita

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



Peix fresc segons mercat



Productes de proximitat

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