

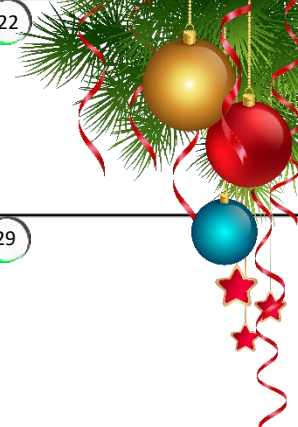


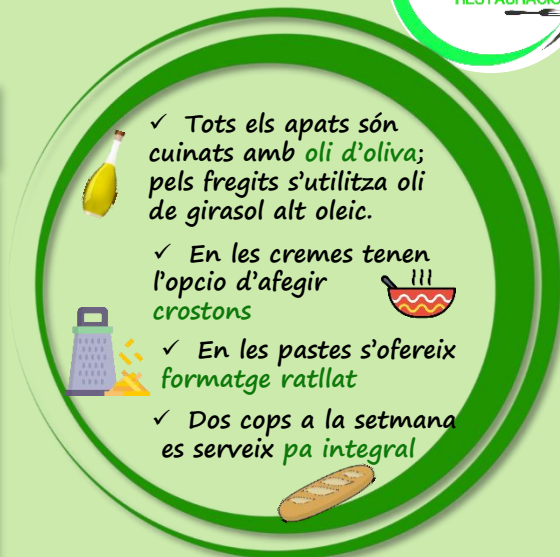
DESEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	5 Brou d'au amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	6 FESTIU 	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita 	15 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	20 Sopa de galets amb pilota ^{1,3,6} Pollastre amb prunes Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	21 	22 
25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL



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



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

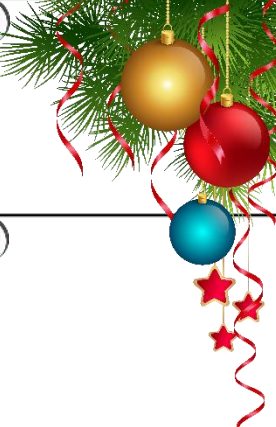


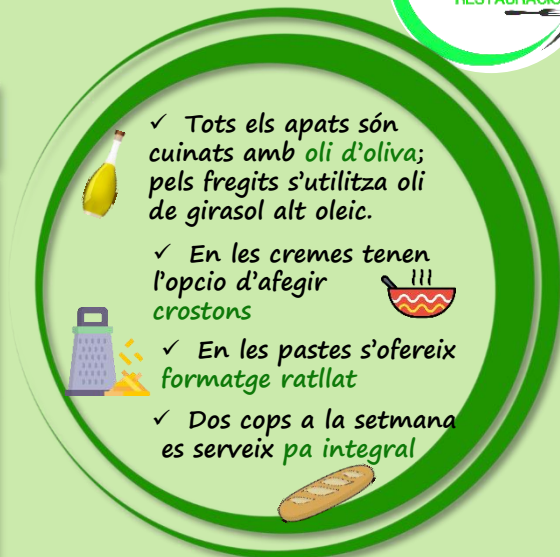
DESEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 
4 Mongeta verda i patata Pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	5 Brou de verdura amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	6 FESTIU 	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Crema de pastanaga Gall d'indi halal amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita 	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de pollastre halal al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica 	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita 	15 Sopa de l'àvia amb caldo vegetal ^{1,3,9} Pollastre halal al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita 
18 Bròquil amb patates Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella halal Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	20 Sopa de galets amb caldo vegetal ^{1,3,6} Pollastre halal amb prunes Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	21 	22 
25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL



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

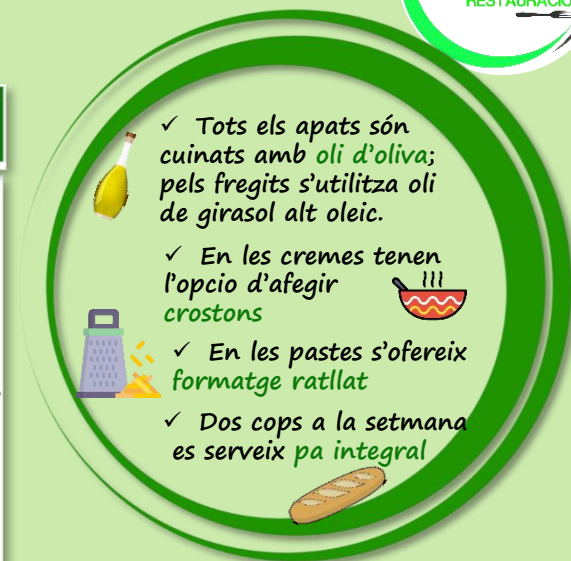
El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



DESEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE GLUTEN



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



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates³ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica ECO
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i lacti artesà⁷ ECO	5 Brou d'au amb pasta s/gluten Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau⁴ Pa s/gluten i fruita ecològica	6 FESTIU ECO	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa s/gluten i lacti artesà⁷	12 Pasta s/gluten a la carbonara de xampinyons¹ Truita de carbassó³ Enciam ecològic i brots de soja⁶ Pa s/gluten i fruita ECO	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita ecològica ECO	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ECO	15 Sopa de l'àvia s/gluten Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita ECO
18 Bròquil amb patates Lluç al forn⁴ Enciam i pastanaga Pa s/gluten i lacti artesà⁷	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa s/gluten i fruita ecològica ECO	20 Sopa de galets s/gluten amb pilota⁶ Pollastre amb prunes Patates xip Pasta s/gluten Pa s/gluten	21	22
25 VACANCES DE NADAL	26	27	28	29

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



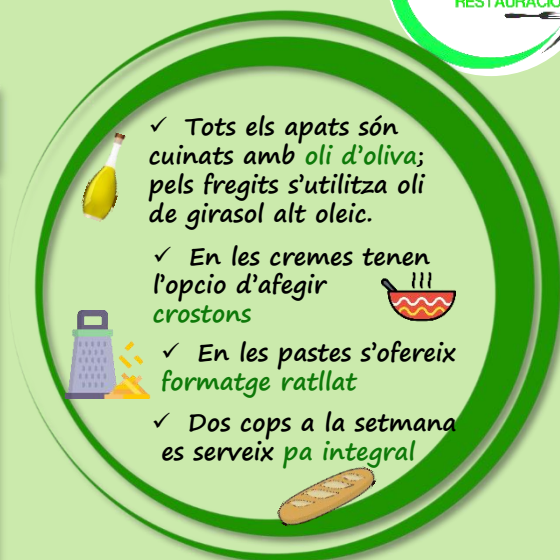
DESEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Brou d'au amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
18 Bròquil amb patates Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	20 Sopa de galets amb pilota ^{1,3,6} Pollastre amb prunes Patates xip Pasta s/fruits secs ^{1,3} Pa ¹	21 	22
25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL



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



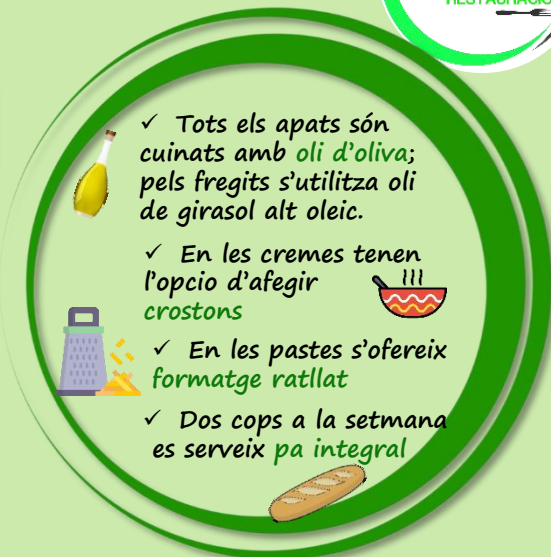
DESEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CRUSTÀCIS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica ECO
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ ECO	5 Brou d'au amb pasta ^{1,3} Tofu amb salsa de verdures i patates dau ⁶ Pa ¹ i fruita ecològica	6 FESTIU ECO	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita ECO	13 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica ECO	14 Bledes ecològiques amb patates Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ECO	15 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita ECO
18 Bròquil amb patates Tofu arrebossat ^{1,3} Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica ECO	20 Sopa de galets amb pilota ^{1,3,6} Pollastre amb prunes Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	21 	22
25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL



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



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



DESEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

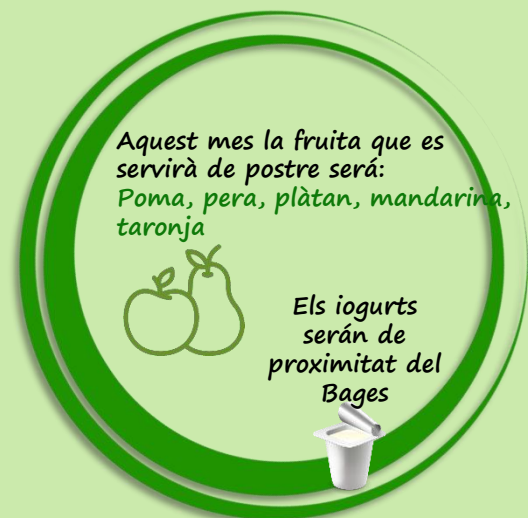
MENÚ NO CARN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
4 Mongeta verda i patata Llenties amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Brou vegetal amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Crema de pastanaga Seità a l'allet ¹ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	13 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Sopa de l'àvia vegetal ^{1,3,9} Hamburguesa vegetal Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
18 Bròquil amb patates Lluç arrebossat ^{1,3,4,7} Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa vegetal Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	20 Sopa de galets amb caldo vegetal ^{1,3,6} Tofu amb prunes ⁶ Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	21 	22
25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL



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



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



DESEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
4 Mongeta verda i patata Llenties amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Brou vegetal amb pasta ^{1,3} Tofu amb salsa de verdures i patates dau ⁶ Pa ¹ i fruita ecològica	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Crema de pastanaga Seità a l'allet ¹ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	13 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica	14 Bledes ecològiques amb patates Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	15 Sopa de l'àvia vegetal ^{1,3,9} Hamburguesa vegetal Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
18 Bròquil amb patates Truita francesa ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Cigrons estofats amb verdures Hamburguesa vegetal Enciam i olives Pa ¹ i fruita ecològica	20 Sopa de galets amb caldo vegetal ^{1,3,6} Tofu amb prunes ⁶ Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	21 	22
25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL



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 recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



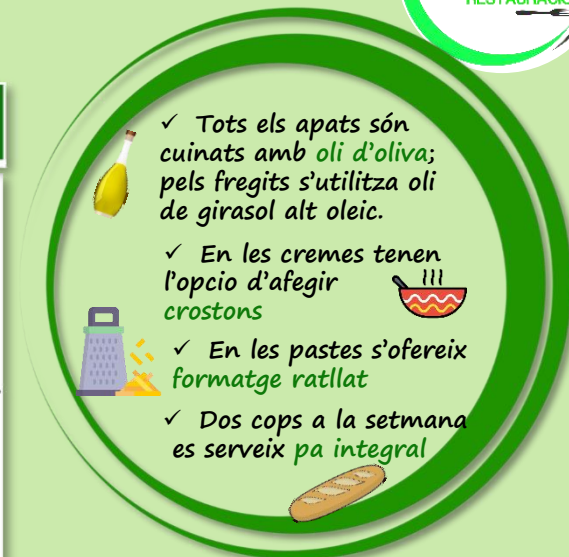
DESEMBRE 2023

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE FRUCTOSA (segons llistat)



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Arròs amb oli i orenga Trita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i cítric
4 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i lacti artesà ⁷	5 Brou d'au amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert i patates dau ⁴ Pa ¹ i cítric	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	12 Macarrons ecològics amb oli orenga ¹ Trita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i cítric	13 Arròs amb oli i orenga Salsitxes de porc al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i cítric	14 Bledes ecològiques amb patates Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i cítric	15 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Pollastre al forn Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i cítric
18 Bròquil amb patates Lluç al forn ⁴ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	19 Patata bullida amb oli Hamburguesa de vedella Enciam i olives Pa ¹ i cítric	20 Sopa de galets amb pilota ^{1,3,6} Pollastre al forn Patates xip Pasta s/fructosa Pa ¹	21 	22
25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL



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

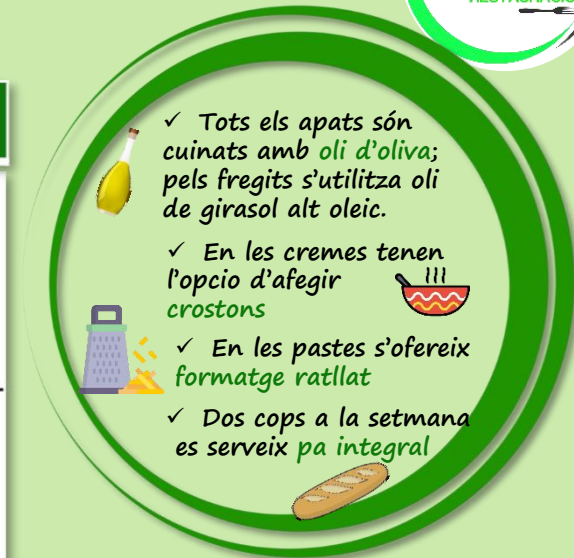
El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP

SUGGERIMENTS DE SOPAR

DESEMBRE 2023



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



dilluns

dimarts

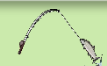
dimecres

dijous

divendres

				1 Plat combinat: Croquetes de pollastre, patates i bròquil al forn amb espècies Pa i fruita
4 Sopa vegetal amb arròs i fideus Salmó a la planxa Pa i fruita	5 Verdura amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa Pa i fruita	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Cigrons de l'olla amb oli d'oliva Lluç al forn amb base de tomàquet fresc Pa i fruita	12 Verdura amb patata Pit de gall dindi a la planxa Pa i fruita	13 Crema de verdura Truita de patates Pa i fruita	14 Espirals amb salsa de verdures, carn picada de vedella i formatge Pa i fruita	15 Pizza casolana Fruita
18 Crema de verdures Broqueta de gall dindi amb verdures Pa i fruita	19 Arròs a la cubana (salsa de tomàquet, ou fregit i plàtan al forn) Pa i fruita	20 Verdura amb patata Lluç enfarinat amb farina de cigrons Pa i fruita	21 	22
25 VACANCES DE NADAL	26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL

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