



GENER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

FELIÇ ANY NOU

2

Riu

EMOCIONA'T

3

Gaudeix

SOMIA

4

Estima

5



8

Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9

Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Lluç arrebossat^{4,1,3}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10

Bròquil amb patates
Llom amb allada
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11

Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12

Crema de carbassó ecològic
Truita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15

Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16

Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Escalopa d'au cordon bleu^{1,3,7}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17

Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Truita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22

Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23

Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24

Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



25

Crema de carbassa de
temporada
Fideuà amb calamars^{1,3,14}
Pa¹ i fruita



26

Arròs amb tomàquet
Truita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30

Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Croquetes de bacallà^{1,4,7}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31

Sopa de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
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, 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



GENER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ HALAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1
FELIÇ ANY NOU

2
Riu
EMOCIONA'T

3
Gaudeix
SOMIA

4
Estima



8
Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre halal a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9
Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Lluç arrebossat^{4,1,3}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10
Bròquil amb patates
Trita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11
Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12
Crema de carbassó ecològic
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15
Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella halal
a la jardineria¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16
Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Escalopa d'au halal^{1,3,7}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17
Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Pollastre halal a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19
Brou d'au halal amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22
Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au halal al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23
Mongeta tendra i patata
Pollastre halal a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24
Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



25
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà amb calamars^{1,3,14}
Pa¹ i fruita



26
Arròs amb tomàquet
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29
Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre halal amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30
Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Croquetes de bacallà^{1,4,7}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31
Sopa de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa vedella halal forn¹²
Patata vapor
Pa¹ i fruita

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

- ✓ 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, mandarina, taronja



El lacti serà iogurt artesà del Bages





ESCOLA SANT FELIP

GENER 2024

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

FELIÇ ANY NOU

2

Riu

EMOCIONA'T

3

Gaudeix

SOMIA

4

Estima

5



8

Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i lacti artesà⁷



9

Pasta s/gluten saltada amb
xampinyons
Lluç al forn⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita



10

Bròquil amb patates
Llom amb allada
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/gluten i fruita



11

Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita



12

Crema de carbassó ecològic
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa s/gluten i fruita ecològica



15

Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

16

Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Gall dindi al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/gluten i fruita



17

Pasta s/gluten amb sofregit de
verdures i tomàquet
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita



18

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita ecològica



19

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa s/gluten i fruita



22

Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

23

Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa s/gluten i fruita ecològica



24

Pasta s/gluten a la napolitana
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita



25

Crema de carbassa de
temporada
Fideuà s/gluten amb calamars¹⁴
Pa s/gluten i fruita



26

Arròs amb tomàquet
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa s/gluten i fruita

29

Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

30

Pasta s/gluten amb tomàquet
Bacallà al forn⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita

31

Sopa de pasta s/gluten⁹
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
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,
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



GENER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

FELIÇ ANY NOU

2

Riu

EMOCIONA'T

3

Gaudeix

SOMIA

4

Estima

5



8

Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9

Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Lluç arrebossat^{4,1,3}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10

Bròquil amb patates
Llom amb allada
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11

Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12

Crema de carbassó ecològic
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15

Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16

Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Escalopa d'au cordon bleu^{1,3,7}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17

Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22

Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23

Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24

Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



25

Crema de carbassa de
temporada
Fideuà amb calamars^{1,3,14}
Pa¹ i fruita



26

Arròs amb tomàquet
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30

Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Croquetes de bacallà^{1,4,7}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31

Sopa de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
Pa¹ i fruita

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

✓ 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,
mandarina, taronja



El lacti serà
iogurt artesà
del Bages



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



GENER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CRUSTACIS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

FELIÇ ANY NOU

2

Riu

EMOCIONA'T

3

Gaudeix

SOMIA

4

Estima

5



8

Arròs amb salsa de tomàquet
Pollastre a les fines herbes
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9

Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Truita francesa³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10

Bròquil amb patates
Llom amb allada
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11

Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12

Crema de carbassó ecològic
Truita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15

Coliflor amb patates
Mandonguilles vedella a la
jardinera¹²
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16

Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Gall dindi al forn
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17

Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Pollastre a l'ast
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Truita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19

Brou d'au amb pasta^{1,3,9}
Tofu amb tomàquet⁶
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22

Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Salsitxes d'au al forn¹²
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23

Mongeta tendra i patata
Pollastre a la llimona
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24

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



25

Crema de carbassa de
temporada
Fideuà de verdures^{1,3}
Pa¹ i fruita



26

Arròs amb tomàquet
Truita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Mongeta tendra i patata
Daus de pollastre amb allada
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30

Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Truita francesa³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31

Sopa de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata vapor
Pa¹ i fruita

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

✓ 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,
mandarina, taronja



El lacti serà
iogurt artesà
del Bages



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



GENER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CARN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

FELIÇ ANY NOU

2

Riu

EMOCIONA'T

3

Gaudeix

SOMIA

4

Estima

5



8

Arròs amb salsa de tomàquet
Tofu amb verdures⁶
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9

Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Lluç arrebossat^{4,1,3}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10

Bròquil amb patates
Trita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11

Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa cuscus i verdures¹
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12

Crema de carbassó ecològic
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15

Coliflor amb patates
Seità a la jardineria¹
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16

Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Trita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17

Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19

Brou vegetal amb pasta^{1,3,9}
Peix fresc s/mercat⁴
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22

Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Trita francesa³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23

Mongeta tendra i patata
Tofu amb tomàquet⁶
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24

Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Bacallà al forn amb⁴
oli de pebre dolç
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



25

Crema de carbassa de
temporada
Fideuà amb calamars^{1,3,14}
Pa¹ i fruita



26

Arròs amb tomàquet
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Mongeta tendra i patata
Tofu amb allada⁶
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30

Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Croquetes de bacallà^{1,4,7}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31

Sopa vegetal de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa falafel¹
Patata vapor
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, 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



GENER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

1

FELIÇ ANY NOU

2

Riu

EMOCIONA'T

3

Gaudeix

SOMIA

4

Estima

5



8

Arròs amb salsa de tomàquet
Tofu amb verdures⁶
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



9

Espaguetis saltats amb
xampinyons^{1,3}
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



10

Bròquil amb patates
Trita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



11

Llenties estofades amb verdures
(tomàquet, pebrot, ceba)
Hamburguesa cuscus i verdures¹
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



12

Crema de carbassó ecològic
Trita de patates³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



15

Coliflor amb patates
Seità a la jardineria¹
(tomàquet, pèsols, ceba)
Pa¹ i lacti artesà⁷

16

Mongeta seca estofada
(tomàquet, ceba, pebrot)
Trita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita



17

Macarrons ecològics amb
sofregit de verdures i tomàquet¹
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



18

Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol i blat de moro)
Trita de carbassó³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



19

Brou vegetal amb pasta^{1,3,9}
Tofu amb verdures⁶
Patata caliu
Pa¹ i fruita



22

Llenties eco amb verdures
(carbassó, pastanaga, porro)
Trita francesa³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



23

Mongeta tendra i patata
Tofu amb tomàquet⁶
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



24

Espirals a la napolitana^{1,3}
(amb salsa de tomàquet)
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



25

Crema de carbassa de
temporada
Fideuà de verdures¹
Pa¹ i fruita



26

Arròs amb tomàquet
Trita francesa³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita

29

Mongeta tendra i patata
Tofu amb allada⁶
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



30

Llaçets amb tomàquet^{1,3}
Trita francesa³
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



31

Sopa vegetal de lletres^{1,3,9}
Hamburguesa falafel¹
Patata vapor
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, 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



GENER 2024

ESCOLA SANT FELIP

SUGGERIMENTS DE SOPARS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
1 FELIÇ ANY NOU	2 <i>Riu</i> EMOCIONA'T	3 <i>Gaudeix</i> SOMIA	4 Estima	5  BONA NIT DE REIS
8 Verdura amb patata Peix a la planxa Pa i fruita	9 Sopa minestrone Truita de xampinyons Pa i fruita	10 Pasta blanca amb amb oli i formatge ratllat Conill al forn Pa i fruita	11 Crema de xampinyons Croquetes casolanes al gust Pa i fruita	12 Verdura amb patata "Rollito" de pernil i formatge Fruita
15 Arròs amb verdures i soja texturitzada Pa i fruita	16 Verdura a la planxa Peix al forn Pa i fruita	17 Crema de verdures Calamars a la romana Pa i fruita ecològica	18 Sopa de lletres Truita de carxofes Pa i fruita	19 Verdura gratinada Pit de gall dindi a la planxa Pa i fruita
22 Crema de carbassa Tofu amb salsa de tomàquet Pa i fruita	23 Cus cus amb verdures Peix a la planxa Pa i fruita	24 Verdura saltada amb ceba Vedella a la planxa Pa i fruita	25 Brou vegetal amb pasta Pollastre a la planxa Pa i fruita	26 Amanida variada Pizza casolana al gust Pa i fruita
29 Arròs integral amb verdures Broqueta de peix amb verdures Pa i fruita	30 Espaguetis de carbassó saltats amb ceba Truita al gust Pa i fruita	31 Sopa amb pasta Pollastre a la planxa 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, plàtan, 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