



FEBRER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Llenties amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes de porc al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	2 Crema de carbassa ecològica Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	6 Espirals amb tomàquet ^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vedella a la jardineria ¹² pastanaga, tomàquet i ceba Pa ¹ i fruita	8 Brou d'au amb pasta de lletres ^{1,3,9} Truita de carbassó i patata ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	9 Menú Carnestoltes Pizza de pernil ^{1,7,6} Croquetes d'au ^{1,3,7} Patates xips Pa ¹ i fruita
12 LLIURE DISPOSICIÓ	13 Coliflor amb patata Calamars a la romana ^{14,3,7,4,2} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Llacets a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa de vedella forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Crema de carbassó Pollastre a la taronja Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Escalopa d'au cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Espaguetis a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Pollastre al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà amb calamars ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita	23 Brou d'au amb pasta meravella ^{1,3,9} Hamburguesa de vedella forn ¹² Patata al forn Pa ¹ i fruita
26 Crema de verdures Lomo en salsa pastanaga i pèsols Pa ¹ i lacti artesà ⁷	27 Arròs amb tomàquet Pollastre arrebossat ^{1,3,7,6,11} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	29 Sopa de lletres ^{1,3,9} Bacallà amb tomàquet al forn ⁴ Patata daus vapor Pa ¹ 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,
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



FEBRER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ HALAL



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1 Llenties amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga) Salsitxes d'au halal al forn ¹² Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita ecològica	2 Crema de carbassa ecològica Truita de patates ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
5 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsol, blat de moro) Pollastre halal al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	6 Espirals amb tomàquet ^{1,3} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	7 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vedella halal a la jardineria ¹² pastanaga, tomàquet i ceba Pa ¹ i fruita	8 Brou d'au halal amb pasta de lletres ^{1,3,9} Truita de carbassó i patata ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	9 Menú Carnestoltes Pizza margarita ^{1,7} Croquetes d'au ^{1,3,7} Patates xips Pa ¹ i fruita
12 LLIURE DISPOSICIÓ	13 Coliflor amb patata Calamars a la romana ^{14,3,7,4,2} Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	14 Llacets a la napolitana ^{1,3} Hamburguesa vedella halal forn ¹² Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	15 Crema de carbassó Pollastre halal a la taronja Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	16 Arròs amb tomàquet Peix fresc s/mercat ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita
19 Mongeta seca estofada amb verdures Escalopa d'au cordon bleu ^{1,3,7,6,9,10} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Espaguetis a la napolitana ^{1,3} Truita francesa ³ Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	21 Mongeta tendra i patata Pollastre halal al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	22 Crema de carbassa de temporada Fideuà amb calamars ^{1,3,14} Pa ¹ i fruita	23 Brou d'au amb pasta meravella ^{1,3,9} Hamburguesa vedella halal forn ¹² Patata al forn Pa ¹ i fruita
26 Crema de verdures Gall dindi en salsa amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i lacti artesà ⁷	27 Arròs amb tomàquet Pollastre halal arrebossat ^{1,3,7,6,11} Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	28 Llenties estofades amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita	29 Sopa halal de lletres ^{1,3,9} Bacallà amb tomàquet al forn ⁴ Patata daus vapor 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,
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



FEBRER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

5
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol, blat de moro)
Pollastre al forn
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

6
Pasta s/gluten amb tomàquet
Lluç al forn amb all i julivert⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita

7
Mongeta tendra amb patata
Mandonguilles vedella
a la jardineria¹²
pastanaga, tomàquet i ceba
Pa s/gluten i fruita

1
Llenties amb verdures
(ceba, pebrot, pastanaga)
Salsitxes de porc al forn¹²
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/gluten i **fruita ecològica**

2
Crema de carbassa ecològica
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa s/gluten i fruita

9
Menú Carnestoltes
Pizza s/gluten de pernil^{7,6}
Pollastre al forn
Patates xips
Pa s/gluten i fruita

LLIURE DISPOSICIÓ

13
Coliflor amb patata
Calamars a la romana
s/gluten^{14,3,7,4,2}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

14
Pasta s/gluten a la napolitana
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita

15
Crema de carbassó
Pollastre a la taronja
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i **fruita ecològica**

16
Arròs amb tomàquet
Peix fresc s/mercat⁴
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita

19
Mongeta seca estofada amb
verdures
Pit de gall dindi al forn
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

20
Pasta s/gluten a la napolitana
Truita francesa³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa s/gluten i **fruita ecològica**

21
Mongeta tendra i patata
Pollastre al forn amb herbes
provençals
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita

22
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà s/gluten amb calamars¹⁴
Pa s/gluten i fruita

23
Brou d'au amb pasta s/gluten⁹
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata al forn
Pa s/gluten i fruita

26
Crema de verdures
Lomo en salsa
pastanaga i pèsols
Pa s/gluten i lacti artesà⁷

27
Arròs amb tomàquet
Pollastre al forn
Enciam ecològic i blat de moro
Pa s/gluten i fruita

28
Llenties estofades amb
verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i olives
Pa s/gluten i fruita

29
Sopa de pasta s/gluten⁹
Bacallà amb tomàquet al forn⁴
Patata daus 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



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



FEBRER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

5
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol, blat de moro)
Pollastre al forn
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



6
Espirals amb tomàquet^{1,3}
Lluç al forn amb all i julivert⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



7
Mongeta tendra amb patata
Mandonguilles vedella
a la jardineria¹²
pastanaga, tomàquet i ceba
Pa¹ i fruita

8
Brou d'au amb pasta de lletres^{1,3,9}
Truita de carbassó i patata³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



9
Menú Carnestoltes
Pizza de pernil^{1,7,6}
Pollastre al forn
Patates xips
Pa¹ i fruita



12
LLIURE DISPOSICIÓ

13
Coliflor amb patata
Calamars a la romana^{14,3,7,4,2}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i lacti artesà⁷



14
Llacets a la napolitana^{1,3}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



15
Crema de carbassó
Pollastre a la taronja
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



16
Arròs amb tomàquet
Peix fresc s/mercat⁴
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



19
Mongeta seca estofada amb
verdures
Pit de gall dindi al forn
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



20
Espaguetis a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



21
Mongeta tendra i patata
Pollastre al forn amb herbes
provençals
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



22
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà amb calamars^{1,3,14}
Pa¹ i fruita



23
Brou d'au amb pasta
meravella^{1,3,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata al forn
Pa¹ i fruita



26
Crema de verdures
Lomo en salsa
pastanaga i pèsols
Pa¹ i lacti artesà⁷



27
Arròs amb tomàquet
Pollastre arrebossat^{1,3,7,6,11}
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



28
Llenties estofades amb
verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



29
Sopa de lletres^{1,3,9}
Bacallà amb tomàquet al forn⁴
Patata daus vapor
Pa¹ i fruita



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



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

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



FEBRER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CRUSTACIS



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

5
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol, blat de moro)
Pollastre al forn
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷

6
Espirals amb tomàquet^{1,3}
Hamburguesa falafel amb all i
julivert¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



7
Mongeta tendra amb patata
Mandonguilles vedella
a la jardinera¹²
pastanaga, tomàquet i ceba
Pa¹ i fruita

8
Brou d'au amb pasta de lletres^{1,3,9}
Truita de carbassó i patata³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



9
Menú Carnestoltes
Pizza de pernil^{1,7,6}
Pollastre al forn
Patates xips
Pa¹ i fruita



12
LLIURE DISPOSICIÓ

13
Coliflor amb patata
Truita francesa³
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i lacti artesà⁷



14
Llacets a la napolitana^{1,3}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



15
Crema de carbassó
Pollastre a la taronja
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



16
Arròs amb tomàquet
Tofu amb verdures⁶
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



19
Mongeta seca estofada amb
verdures
Pit de gall dindi al forn
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



20
Espaguetis a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



21
Mongeta tendra i patata
Pollastre al forn amb herbes
provençals
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



22
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà de verdures^{1,3}
Pa¹ i fruita



23
Brou d'au amb pasta
meravella^{1,3,9}
Hamburguesa de vedella forn¹²
Patata al forn
Pa¹ i fruita

26
Crema de verdures
Lomo en salsa
pastanaga i pèsols
Pa¹ i lacti artesà⁷



27
Arròs amb tomàquet
Pollastre al forn
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



28
Llenties estofades amb
verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita

29
Sopa de lletres^{1,3,9}
Bacallà amb tomàquet al forn⁴
Patata daus 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



FEBRER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CARN



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

5
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol, blat de moro)
Truita francesa³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



6
Espirals amb tomàquet^{1,3}
Lluç al forn amb all i julivert⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



7
Mongeta tendra amb patata
Tofu a la jardinera⁶
pastanaga, tomàquet i ceba
Pa¹ i fruita



1
Llenties amb verdures
(ceba, pebrot, pastanaga)
Hamburguesa de cúscus¹
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i fruita ecològica



2
Crema de carbassa ecològica
Truita de patates³
Enciam ecològic i tomàquet
Pa¹ i fruita



9
Menú Carnestoltes
Pizza margarita^{1,7}
Hamburguesa falafel¹
Patates xips
Pa¹ i fruita



12
LLIURE DISPOSICIÓ

13
Coliflor amb patata
Calamars a la romana^{14,3,7,4,2}
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i lacti artesà⁷



14
Llacets a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



15
Crema de carbassó
Seità amb tomàquet¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



16
Arròs amb tomàquet
Peix fresc s/mercat⁴
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



19
Mongeta seca estofada amb
verdures
Hamburguesa de cúscus¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



20
Espaguetis a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



21
Mongeta tendra i patata
Tofu amb tomàquet⁶
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



22
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà de verdures^{1,3}
Pa¹ i fruita



23
Brou vegetal amb pasta
meravella^{1,3,9}
Hamburguesa falafel¹
Patata al forn
Pa¹ i fruita



26
Crema de verdures
Tofu en salsa amb
pastanaga i pèsols⁶
Pa¹ i lacti artesà⁷



27
Arròs amb tomàquet
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



28
Llenties estofades amb
verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



29
Sopa vegetal de lletres^{1,3,9}
Bacallà amb tomàquet al forn⁴
Patata daus vapor
Pa¹ i fruita



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

- ✓ 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



FEBRER 2024

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

5
Arròs tres delícies
(pastanaga, pèsol, blat de moro)
Truita francesa³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i lacti artesà⁷



6
Espirals amb tomàquet^{1,3}
Hamburguesa de cúscus i
verdures⁴
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



7
Mongeta tendra amb patata
Tofu a la jardinera⁶
pastanaga, tomàquet i ceba
Pa¹ i fruita

8
Brou vegetal amb
pasta de lletres^{1,3,9}
Truita de carbassó i patata³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



9
Menú Carnestoltes
Pizza margarita^{1,7}
Hamburguesa falafel¹
Patates xips
Pa¹ i fruita



12
LLIURE DISPOSICIÓ

13
Coliflor amb patata
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i pastanaga
Pa¹ i lacti artesà⁷



14
Llacets a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



15
Crema de carbassó
Seità amb tomàquet¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita ecològica



16
Arròs amb tomàquet
Truita de patates³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



19
Mongeta seca estofada amb
verdures
Hamburguesa de cúscus¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i lacti artesà⁷



20
Espaguetis a la napolitana^{1,3}
Truita francesa³
Enciam ecològic i espàrrecs
Pa¹ i fruita ecològica



21
Mongeta tendra i patata
Tofu amb tomàquet⁶
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



22
Crema de carbassa de
temporada
Fideuà de verdures^{1,3}
Pa¹ i fruita



23
Brou vegetal amb pasta
meravella^{1,3,9}
Hamburguesa falafel¹
Patata al forn
Pa¹ i fruita



26
Crema de verdures
Tofu en salsa amb
pastanaga i pèsols⁶
Pa¹ i lacti artesà⁷



27
Arròs amb tomàquet
Hamburguesa falafel¹
Enciam ecològic i blat de moro
Pa¹ i fruita



28
Llenties estofades amb
verdures
Truita de patates³
Enciam ecològic i olives
Pa¹ i fruita



29
Sopa vegetal de lletres^{1,3,9}
Seità amb tomàquet al forn¹
Patata daus 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 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 recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



FEBRER 2024

ESCOLA SANT FELIP

SUGGERIMENTS DE SOPARS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Verdura i patata Peix al forn Pa i fruita	2 Sopa de ceba Hamburguesa de cigró casolana Pa i fruita
5 Verdura amb patata Truita de carbassó Pa i fruita	6 Amanida variada Wok de tofu amb arròs i verdures Pa i fruita	7 Crema de bròquil Peix a la planxa Pa i fruita	8 Espaguetis de carbassó amb formage Peix al forn Pa i fruita	9 Carnestoltes Sopa de lletres Vedella a la planxa Pa i fruita
12 LLIURE DISPOSICIÓ	13 Verdures a la planxa Truita de carxofa Pa i fruita	14 Crema de verdures Tofu saltejat amb tomàquet Pa i fruita	15 Arròs integral amb verdures Peix a la planxa Pa i fruita	16 Verdura amb patata Mini hamburgueses amb ceba Pa i fruita
19 Verdura amb patates Peix al forn amb verdures Pa i fruita	20 Verdura amb patata Vedella a la planxa Pa i fruita	21 Humus de llenties casolà Calamarcets a la planxa Pa i fruita	22 Sopa de peix amb arròs Conill al forn Pa i fruita	23 Verdures a la planxa Peix al forn Pa i fruita
26 Puré de patates Truita de pastanaga ratllada Pa i fruita	27 Verdura amb patata Peix a la planxa Pa ¹ i fruita	28 Crema de verdures Peix a la planxa Pa ¹ i fruita	29 Verdura amb patates Hamburguesa de falafel amb salsa tomàquet 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**

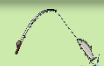
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



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