



# ESCOLA SANT FELIP



Maig 2024

## MENÚ BASAL

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Llenties estofades amb verdures <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre arrebossat <sup>1,3,7,6,11</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Sopa amb <b>pasta ecològica</b> <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	15 Coliflor amb patata Lluç arrebossat <sup>4,7,1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	17 <b>LLIURE ELECCIÓ</b>
20 <b>FESTIU</b>	21 <b>Llenties ecològiques estofades</b> <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana <sup>14,1,3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i Fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardinera (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa <sup>1</sup> i fruita	24 Amanida russa Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi cordón blau <sup>1,3,7,6,9,10</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	28 Crema de carbassa Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	30 Mongeta tendra i patata <b>Peix fresc segons mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	31 Macarrons a la carbonara <sup>1,3,7</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita

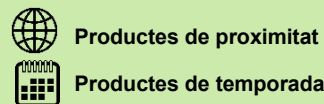
- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

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

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà: **Poma, pera, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



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



Maig 2024

# ESCOLA SANT FELIP

## MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Llenties estofades amb verdures <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre halal al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au halal al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre halal al forn <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Sopa amb <b>pasta ecològica</b> <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi halal al curry <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa vedella halal forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	15 Coliflor amb patata Lluç arrebossat <sup>4,7,1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre halal a l'ast <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	17 <b>LLIURE ELECCIÓ</b>
20 <b>FESTIU</b>	21 <b>Llenties ecològiques estofades</b> <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana <sup>14,1,3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i Fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre halal a la taronja <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella halal a la jardineria (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa <sup>1</sup> i fruita	24 Amanida russa Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi halal al forn <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	28 Crema de carbassa Pollastre halal al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	30 Mongeta tendra i patata <b>Peix fresc segons mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	31 Macarrons amb tomàquet <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat  
Productes de temporada

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





Maig 2024

# ESCOLA SANT FELIP

## MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Pèsols estofats amb verdures Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa s/gluten i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa s/gluten i <b>fruita ecològica</b>
6 Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa s/gluten i <b>fruita ecològica</b>	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa s/gluten i fruita	9 Sopa amb pasta s/gluten <sup>9</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa s/gluten i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa s/gluten i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Amanida de pasta s/gluten (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa s/gluten i <b>fruita ecològica</b>	15 Coliflor amb patata Lluç al forn <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa s/gluten i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa s/gluten i fruita	17 <b>LLIURE ELECCIÓ</b>
20 <b>FESTIU</b>	21 <b>Pèsols estofats</b> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana s/gluten <sup>14,1,3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa s/gluten i Fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa s/gluten i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardinera (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa s/gluten i fruita	24 Amanida russa Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa s/gluten i <b>fruita ecològica</b>
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi al forn <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa s/gluten i lacti artesà <sup>7</sup>	28 Crema de carbassa Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa s/gluten i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa s/gluten i fruita	30 Mongeta tendra i patata <b>Peix fresc segons mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa s/gluten i fruita	31 Pasta s/gluten amb tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat

Productes de temporada

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



Maig 2024

# ESCOLA SANT FELIP

## MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Llenties estofades amb verdures <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre arrebossat <sup>1,3,7,6,11</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Sopa amb <b>pasta ecològica</b> <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	15 Coliflor amb patata Lluç arrebossat <sup>4,7,1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	17 <b>LLIURE ELECCIÓ</b>
20 <b>FESTIU</b>	21 <b>Llenties ecològiques estofades</b> <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana <sup>14,1,3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i Fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardinera (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa <sup>1</sup> i fruita	24 Amanida russa Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi cordon bleu <sup>1,3,7,6,9,10</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	28 Crema de carbassa Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	30 Mongeta tendra i patata <b>Peix fresc segons mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	31 Macarrons amb tomàquet <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat

Productes de temporada

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





Maig 2024

# ESCOLA SANT FELIP

## MENÚ NO CRUSTACIS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Llenties estofades amb verdures <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Salsitxes d'au al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Pollastre arrebossat <sup>1,3,7,6,11</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Sopa amb <b>pasta ecològica</b> <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	10 Mongeta tendra i patata Gall dindi al curry <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa de vedella al forn <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Pollastre a l'ast <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	17 <b>LLIURE ELECCIÓ</b>
20 <b>FESTIU</b>	21 <b>Llenties ecològiques estofades</b> <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Pollastre arrebossat <sup>1,3,7,6,11</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Pollastre a la taronja <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Bròquil i patata Mandonguilles vedella a la jardinera (pastanaga, tomàquet, xampinyons) Pa <sup>1</sup> i fruita	24 Amanida russa Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) Gall dindi cordon bleu <sup>1,3,7,6,9,10</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	28 Crema de carbassa Pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Llom al forn amb all i julivert <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	30 Mongeta tendra i patata Gall dindi al forn <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	31 Macarrons amb tomàquet <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat

Productes de temporada

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



# ESCOLA SANT FELIP



Maig 2024

## MENÚ NO CARN

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Llenties estofades amb verdures <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Lluç al forn <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet <sup>1,3</sup> Lluç al forn amb all i julivert <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Hamburguesa cuscús amb verdures <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Sopa vegetal amb <b>pasta ecològica</b> <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	10 Mongeta tendra i patata Hamburguesa falafel <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa cuscús amb verdures <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Lluç arrebossat <sup>4,7,1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	17 <b>LLIURE ELECCIÓ</b>
20 <b>FESTIU</b>	21 <b>Llenties ecològiques estofades</b> <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Calamars a la romana <sup>14,1,3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i Fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Lluç al forn <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Bròquil i patata Hamburguesa falafel <sup>1</sup> amb pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	24 Amanida russa Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa cuscús amb verdures <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	28 Crema de carbassa Lluç al forn <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	30 Mongeta tendra i patata <b>Peix fresc segons mercat</b> <sup>4</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	31 Macarrons amb tomàquet <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat  
 Productes de temporada

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





Maig 2024

# ESCOLA SANT FELIP

## MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Llenties estofades amb verdures <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Arròs blanc <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	3 Crema de carbassó Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica
6 Espaguetis amb salsa de tomàquet <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	7 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Mongeta tendra amb patata <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	8 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro, pèsols) Hamburguesa cuscús amb verdures <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	9 Sopa vegetal amb <b>pasta ecològica</b> <sup>1,3,9</sup> Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	10 Mongeta tendra i patata Hamburguesa falafel <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita
13 Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa cuscús amb verdures <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica	15 Coliflor amb patata Falafel al forn <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	16 Mongetes seques estofades (ceba, carbassa, tomàquet) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	17 <b>LLIURE ELECCIÓ</b>
20 <b>FESTIU</b>	21 <b>Llenties ecològiques estofades</b> <sup>1</sup> (ceba, pastanaga, tomàquet, pebrot) Arròs blanc <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	22 Patates guisades (tomàquet, cebes, pèsols, pastanaga) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	23 Bròquil i patata Hamburguesa falafel <sup>1</sup> amb pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	24 Amanida russa Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita ecològica
27 Arròs caldós amb verdures (pastanaga, pèsols, blat de moro) (tomàquet, oliva, blat de moro) Hamburguesa cuscús amb verdures <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	28 Crema de carbassa Hamburguesa falafel <sup>1</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	29 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet) Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	30 Mongeta tendra i patata Pèsols saltats amb cebes <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	31 Macarrons amb tomàquet <sup>1,3</sup> Truita francesa <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa**

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat

Productes de temporada

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



# ESCOLA SANT FELIP



Maig 2024

## SUGGERIMENTS DE SOPARS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>FESTIU</b>	2 Verdura amb patata Peix al forn Fruita	3 Plat combinat: amanida variada, patates fregides i broqueta de sípia i salmó Fruita
6 Xampinyons farcit de pernil i formatge Truita francesa Pa i fruita	7 Sopa de fideus Peix a la menier Fruita	8 Pèsols saltats amb ceba Hamburguesa d'au planxa Fruita	9 Verdura amb patata Costelletes de xai al forn Fruita	10 Amanida de tomàquet i formatge fresc Peix al forn Fruita
13 Sopa de pistons Tires de vedella saltades amb ceba i tomàquet Fruita	14 Mongeta tendra saltada Conill al forn Fruita	15 Crema de pastanaga Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita	16 Verdura i patata Orada al forn Fruita	17 <b>LLIURE ELECCIÓ</b>
20 <b>FESTIU</b>	21 Verdura i patata Truita de xampinyons Fruita	22 Lasanya de verdures amb beixamel gratinada amb formatge Fruita	23 Arròs amb verdures Escalopí d'au Fruita	24 Variats d'enciams Pizza al gust Fruita
27 Bròquil i patata Peix al forn Fruita	28 Sopa de lletres Remenat d'all tendres, espàrrecs i gambetes Fruita	29 Amanida de patates Croquetes casolanes Fruita	30 Saltat de verdures i patates Hamburguesa casolana de conill Fruita	31 Amanida de tomàquet Creps de pernil i formatge 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, taronja, plàtan canari, kiwi, maduixa

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat

Proteïna vegetal

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