

NOVEMBRE 2025

INSTITUT ESCOLA SANT FELIP NERI



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Magra de porc al forn amb salseta de llimona Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de pollastre amb suc i amanida iogurt	6 Macarrons amb salseta de formatge Lluç enfarinat amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Trita de carbassó amb enciam i olives iogurt	13 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Menestra de verdures Contracuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone Trita de patata amb enciam i pastanaga iogurt	20 Paella d'arròs Pit de pollastre amb salseta de taronja Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Trita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mac and cheese Nuggets de pollastre amb salsa de iogurt Pastisset de xocolata

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°CAT001866. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



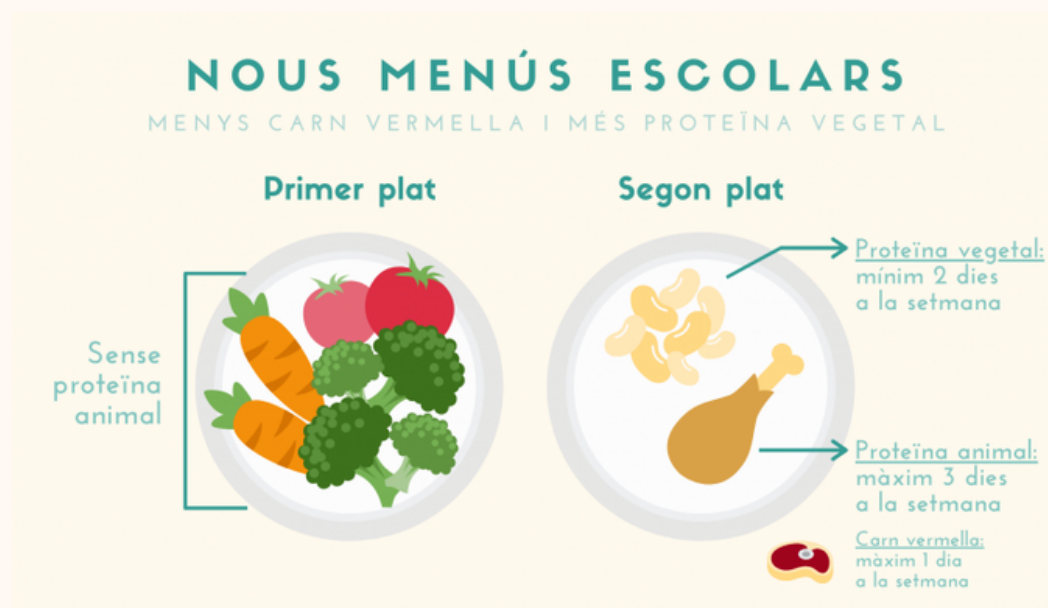
DIVENDRES 28:
JORNADA GASTRONÒMIQUES
ESTATS UNITS

PER QUÈ POTENCIEM EL CONSUM DE PROTEÏNA VEGETAL?

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) recomana reduir el consum de **carn vermella i de carn processada** ja que el consum excessiu d'aquestes carns es relaciona amb un increment de risc de problemes de salut.

Els **llegums** destaquen tant pels nutrients beneficiosos que contenen (fibra, vitamines, minerals, antioxidants, proteïnes, hidrats de carboni), com pel fet de no aportar aquells nutrients que es recomana limitar (sal, greixos saturats i sucres).

És per aquest motiu que a Barnalleure introduïm els dies "proteïna vegetal" apostant per les llegums com a plat principal ja que aporten la mateixa quantitat de proteïna que la carn però sent **molt més beneficioses per la salut dels infants**.



PROPOSTA DE SOPARS SALUDABLES



VERDURES I FRUITES

Com més millor! Han de ser la meitat de la nostra alimentació diària. Hauriem de consumir 5 racions de verdura i fruita al dia, 3 de fruita i 2 de verdura

CEREALS

Han de suposar 1/4 del nostre plat saludable, sempre hem de triar varietats integrals, com pa integral, pasta, arròs, cibada integral...

PROTEÏNES

Molt importants pel bon creixement! Podem consumir proteïna animal com el peix, ous, carns magres i làctics; o proteïna vegetal, com els llegums, llavors o fruits secs. És important reduir el consum de carn vermella i processada

Per beure? Aigua!

És la millor opció de beguda que podem fer. Hem d'evitar el consum de begudes ensucrades i sucres envasats

EXEMPLES DEL PLAT SALUDABLE



SI HEM DINAT...

Cereals(pasta, arròs...) -----
Verdures -----
Carn -----
Peix -----
Ous -----
Fruita -----
Làctics -----

PODEM SOPAR...

Verdures cuites o crues, llegums
Llegums o cereals i verdures
Peix, ous, llegums
Carns magres, ous o llegums
Peix, carns magres o llegums
Làctics no ensucrats
Fruita



MANTINGUEM-NOS ACTIUS!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Bunyols de bacallà amb amanida Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de pollastre* amb suc i amanida logurt	6 Macarrons amb salseta de formatge Lluç enfarinat amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre* al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella* a la jardinera Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt	13 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre* al forn amb patata i ceba Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Menestra de verdures Contracuixa de pollastre* amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt	20 Paella d'arròs Pit de pollastre* amb salseta de taronja Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella* amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre* al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mac and cheese Nuggets de pollastre* amb salsa de iogurt Pastisset de xocolata
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització				
Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Bunyols de bacallà amb amanida Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Croquetes d'espínacs amanida iogurt	6 Macarrons amb salseta de formatge Lluç enfarinat amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Crema de carbassó Ous durs amb tomàquet Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de peix a la jardineria Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives iogurt	13 Crema de verdures amb crostons de pa Bunyols de bacallà amb amanida Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Menestra de verdures Ous durs amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone Truita de patata amb enciam i pastanaga iogurt	20 Paella d'arròs Calamars a la romana amb amanida Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Croquetes de bacallà amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mac and cheese Peix enfarinat amb salsa de iogurt Pastisset de xocolata
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització				
Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Magra de porc al forn amb salseta de llimona Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt	6 Macarrons amb salseta de formatge Llimanda al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt	13 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Llimanda al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Menestra de verdures Contracuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt	20 Paella d'arròs Pit de pollastre amb salseta de taronja Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Llimanda al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mac and cheese Nuggets de pollastre amb salsa de iogurt Pastisset de xocolata
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització				
Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Magra de porc al forn amb salseta de llimona Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt	6 Macarrons amb salseta de formatge Lluç enfarinat amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt	13 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Menestra de verdures Contracuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt	20 Paella d'arròs Pit de pollastre amb salseta de taronja Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mac and cheese Nuggets de pollastre amb salsa de iogurt Pastisset de xocolata (sense fruits secs)
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització				
Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Magra de porc al forn amb salseta de llimona Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt	6 Pasta sense gluten amb salseta de formatge Peix al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	12 Pasta sense gluten a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt	13 Crema de verdures Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal Peix al forn amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Menestra de verdures Contracuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone amb pasta sense gluten Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt	20 Paella d'arròs Pit de pollastre amb salseta de taronja Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i olives Fruita del temps	28 Pasta sense gluten amb formatge Pollastre arrebossat sense gluten amb salsa de iogurt Gelatina
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització				
Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Magra de porc al forn amb salseta de llimona Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt sense lactosa	6 Macarrons amb tomàquet Peix al forn amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa d'au amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt sense lactosa	13 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta a la napolitana Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Menestra de verdures Contracuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt sense lactosa	20 Paella d'arròs Pit de pollastre amb salseta de taronja Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i olives Fruita del temps	28 Macarrons amb tomàquet Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida Gelatina
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització				
Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Magra de porc al forn amb salseta de llimona Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Salsitxes de pollastre amb suc i amanida logurt	6 Macarrons amb salseta de formatge Lluç enfarinat amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	7 Crema de carbassó Contracuixa de pollastre al forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives logurt	13 Crema de verdures amb crostons de pa Pernilets de pollastre al forn amb patata i ceba Fruita del temps	14 Arròs amb tomàquet Porcions d'abadejo al forn amb vinagreta i amanida Fruita del temps
17 Pasta a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i olives Fruita del temps	18 Menestra de verdures Contracuixa de pollastre amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone Truita de patata amb enciam i pastanaga logurt	20 Paella d'arròs Pit de pollastre amb salseta de taronja Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb patata dau Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mac and cheese Nuggets de pollastre amb salsa de iogurt Pastisset de xocolata
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització				
Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.				

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 FESTA	4 Verdura tricolor Llenties amb tomàquet Fruita del temps	5 Estofat de cigrons amb verdures Croquetes d'espínacs amanida iogurt	6 Mongeta tendra amb patata Macarrons amb salseta de formatge Fruita del temps	7 Crema de carbassó Ous durs amb tomàquet Fruita del temps
10 Llenties guisades Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb verdures Fruita del temps	12 Espirals a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i olives iogurt	13 Crema de verdures amb crostons de pa Mongeta seca amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Arròs amb tomàquet Fruita del temps
17 Pèsols amb patata Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps	18 Menestra de verdures Ous durs amb samfaina Fruita del temps	19 Sopa minestrone Truita de patata amb enciam i pastanaga iogurt	20 Coliflor amb patata Paella d'arròs Fruita del temps	21 Estofat de mongetes seques amb verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i brots de soja Fruita del temps
24 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Truita a la francesa amb brots verds i olives Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Mongeta seca amb vegetals Fruita del temps	26 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Fruita del temps	27 Llenties guisades amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Fruita del temps	28 Mac and cheese Falafel amb salsa de iogurt Pastisset de xocolata
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT002380.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització				
Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.				