

FEBRER 2026

ESCOLA SANT FELIP NERI

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Estofat de llenties amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de carbassó, ceba i patata Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Trita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Iogurt	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb gall d'indi i allet Contracuixa de pollastre amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures amb crostons Trita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta de napolitana amb formatge Botifarra amb amanida Natilles xocolata
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Trita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa d'au amb pasta Lluç al forn amb samfaina Iogurt	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rositt amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties estofades Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Pit de pollastre amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta amb bolonyesa vegetal Peix al forn amb salsa verda Iogurt	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Trita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps

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

DIJOUS 12: DIJOUS GRAS

DIVENDRES 13: DINAR ESPECIAL CARNESTOLTES

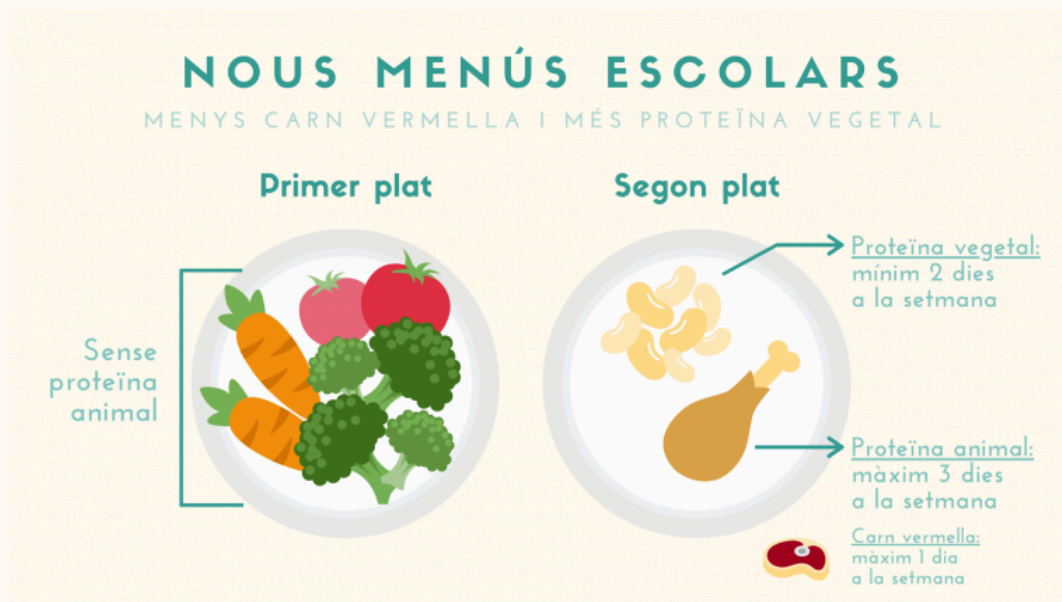


PER QUÈ POTENCIEM EL CONSUM DE PROTEÏNA VEGETAL?

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
2 Estofat de llenties amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de carbassó, ceba i patata Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada logurt	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb gall d'indi i allet Contracuixa de pollastre amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures amb crostons Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta de colors a la napolitana amb formatge Botifarra amb amanida Natilles de xocolata
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa d'au amb pasta Lluç al forn amb samfaina logurt	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rositt amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties estofades Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Pit de pollastre amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta amb bolonyesa vegetal Peix segons mercat al forn amb salsa verda logurt	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles de vedella jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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
2 Estofat de llentilles amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de carbassó, ceba i patata Pernilets de pollastre* amb xampinyons Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada logurt	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmó amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanafa, mongeta i patata) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb gall d'indi i allet Contracuixa de pollastre* amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures amb crostons Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta de colors amb tomàquet i formatge Botifarra de pollastre* amb amanida Natilles de xocolata
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa d'au amb pasta Lluç al forn amb samfaina logurt	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre* rositt amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de vedella* amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties estofades Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Pit de pollastre* amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta amb bolonyesa vegetal Peix al forn amb vinagreta de farigola logurt	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles de vedella* jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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
2 Estofat de llenties amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de porro, carbassó i patata Abadejo amb salsa poma Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada logurt	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmo al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanafa, mongeta i patata) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb allet Peix segons mercat amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures amb crostons Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta de colors amb tomàquet i formatge Varetes de verdures amb amanida Natilles de xocolata
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa vegetal amb pasta Lluç al forn amb samfaina logurt	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Ous durs amb tomàquet Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de vegetal amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties estofades Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Hamburguesa de quinoa i col kale amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta amb bolonyesa vegetal Peix segons mercat al forn amb salsa verda logurt	26 ongeta verda amb patata Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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
2 Estofat de llenties amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de carbassó, ceba i patata Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada logurt	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Llimanda amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb gall d'indi i allet Contracuixa de pollastre amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures amb crostons Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta de colors a la napolitana amb formatge Botifarra amb amanida Natilles de xocolata
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa d'au amb pasta Llimanda al forn amb samfaina logurt	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rositt amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties estofades Llimanda amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Pit de pollastre amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta amb bolonyesa vegetal Salmó segons mercat al forn amb salsa verda logurt	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles de vedella jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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
2 Estofat de llenties amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de carbassó, ceba i patata Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada logurt	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa de quinoa i col kale amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb gall d'indi i allet Contracuixa de pollastre amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures amb crostons Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta de napolitana amb formatge Botifarra amb amanida Natilles de xocolata
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa d'au amb pasta Lluç al forn amb samfaina logurt	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rositt amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties estofades Bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Pit de pollastre amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta amb bolonyesa vegetal Peix segons mercat al forn amb salsa verda logurt	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles de vedella jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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
2 Estofat de llenties s/gluten amb bledes Pollastre arrebossat s/gluten amb brots verds i olives Fruita del temps	3 Crema de porro, carbassó i patata Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	4 Pasta sense gluten a la siciliana Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada logurt	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanafa, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Lluç amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa d'au amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb gall d'indi i allet Contracuixa de pollastre amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta s/gluten amb tomàquet i formatge Botifarra amb amanida Poastre es
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa d'au amb pasta s/gluten Lluç al forn amb salsa verda i patata d'au logurt	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rositt amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties s/gluten estofades Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Pit de pollastre amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta s/gluten amb bolonyesa vegetal Peix al forn amb vinagreta de farigola logurt	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus s/gluten Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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
2 Estofat de llenties amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de carbassó, ceba i patata Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Truita amb enciam i pastanaga ratllada logurt s/lactosa	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Lluç amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa de quinoa i kale amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb gall d'indi i allet Contracuixa de pollastre amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta de napolitana Botifarra amb amanida Gelatina
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa d'au amb pasta Lluç al forn amb samfaina logurt s/lactosa	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rositt amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de vedella amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties estofades Bacallà amb inagreta de farigola i enciam amb pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Pit de pollastre amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta amb tomàquet Peix segons mercat al forn amb salsa verda logurt s/lactosa	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles de vedella jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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
2 Estofat de llenties amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de carbassó, ceba i patata Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Gelatina	5 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb enciam i remolatxa Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
9 Paella de verdures Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i col llombarda Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb gall d'indi i allet Contracuixa de pollastre amb pesolets Fruita del temps	12 Crema de verdures amb crostons Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Pasta de colors a la napolitana amb formatge Botifarra amb amanida Gelatina
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa d'au amb pasta Lluç al forn amb samfaina Gelatina	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Pernilets de pollastre rositt amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa de d'au amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Llenties estofades Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Pit de pollastre amb carbassó Fruita del temps	25 Pasta amb bolonyesa vegetal Peix segons mercat al forn amb salsa verda Gelatina	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles de de peix jardinera Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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
2 Estofat de llentilles amb bledes Rotllets de primavera i enciam amb olives Fruita del temps	3 Crema de porro, carbassó i patata Cigrons amb tomàquet Fruita del temps	4 Pasta a la siciliana Truita formatge amb enciam i pastanaga logurt	5 Crema de verdura i llenties Arròs amb carxofa i verdures Fruita del temps	6 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Quinoa amb verdures Fruita del temps
9 Amanida complerta (brots, pastanaga, tomàquet, olives, panses, remolatxa fruits secs) Arròs amb llenties i verdures Fruita del temps	10 Estofat de cigrons amb carbassa Hamburguesa kale i quinoa amb brots verds i olives Fruita del temps	11 Mongetes verdes amb allet Mandonguilles vegetals amb pesolets Fruita de temporada	12 Crema de verdures amb crostons Truita de patates amb enciam i olives Fruita del temps	13 Llenties saltejades Pasta de colors aamb tomàquet i formatge Fruita del temps
16 FESTA	17 Arròs amb sofregit de tomàquet, pastanaga, ceba i orenga Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	18 Sopa vegetal amb pasta Llenties amb samfaina logurt	19 Verdura tricolor (pèsols, pastanaga i patata) Cigrons saltejats amb prunes Fruita del temps	20 Estofat de mongeta blanca amb verdures Hamburguesa vegetal amb enciam i col llombarda Fruita del temps
23 Espinacs saltejats amb panses i pinyons Llenties estofades Fruita del temps	24 Arròs amb bolets Hamburguesa de quinoa i col kale amb carbassó Fruita del temps	25 Menestra de verdures (coliflor, pèsols i pastanaga) Pasta amb bolonyesa vegetal logurt	26 Mongeta verda amb patata Mandonguilles vegetals Fruita del temps	27 Sopa minestrone amb fideus Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps
Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001651. 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.				