

MENÚ DESEMBRE 2024 13-14-15

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| <p>Dilluns 2</p> <p>Estofat de lleties</p> <p>Truita de patates amb tomàquet amanit i remolatxa ratllada (2)</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p> | <p>Dimarts 3</p> <p>Arròs a la cassola (8)</p> <p>Lluç al forn amb pastanaga ratllada i olives (5)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de gall dindi(1)(7)</p> | <p>Dimecres 4</p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Llom arrebossat amb tomàquet amanit (1)(8)</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p> | <p>Dijous 5</p> <p>Brou d'au amb pasta (1)(7)</p> <p>Pollastre al forn amb herbes provençals i enciam i olives (7)</p> <p>logurt(3)</p> <p>Berenar: Entrepà de llonganissa (1)(3)(8)</p> | <p>Divendres 6</p> <p>FESTIU CONSTITUCIÓ</p> |
| <p>Dilluns 9</p> <p>Arròs amb saltat d'alls i xampinyons</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet amanit i olives(2)</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p> | <p>Dimarts 10</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de taronja i enciam amanit (7)</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p> | <p>Dimecres 11</p> <p>Raviolis de formatge amb salsa de tomàquet (1)(2)(3)(11)</p> <p>Peix fresc de la costa amb enciam i pastanaga ratllada (1)(5)</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p> | <p>Dijous 12</p> <p>Brou d'au i pasta (1)(7)</p> <p>Hamburguesa de vedella i porc amb patates fregides (7)(8)(10)</p> <p>logurt (3)</p> <p>Berenar: Entrepà de gall dindi(1)(7)</p> | <p>Divendres 13</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Estofat de mongeta seca</p> <p>Plàtan</p> <p>Berenar: Pa amb xocolata(1)(3)(4)</p> |
| <p>Dilluns 16</p> <p>Espirals a la napolitana(1)</p> <p>Estofat de lleties amb arròs</p> <p>Poma</p> <p>Berenar: Entrepà de formatge (1)(3)</p> | <p>Dimarts 17</p> <p>Crema de porros</p> <p>Remenat d'ou i patata amb amanida de col llombarda i pastanaga (2)</p> <p>Mandarines</p> <p>Berenar: Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p> | <p>Dimecres 18</p> <p>Brou d'au i galets (1)(7)</p> <p>Bacallà al forn amb samfaina i enciam amanit (5)</p> <p>Pera</p> <p>Berenar: Pa amb plàtan(1)</p> | <p>Dijous 19</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam amanit(7)</p> <p>logurt(3)</p> <p>Berenar: Entrepà de llonganissa (1)(3)(8)</p> | <p>Divendres 20</p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Canelons amb beixamel gratinats (1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(10)(11)</p> <p>Torrans (3)(4)(11) i neules(1)(2)(11)</p> <p>Berenar: Entrepà de gall d'indi(1)(7)</p> |
| <p>BONES FESTES!!!</p> | | | | |

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL
L'ARRÒS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT
ELS IOGURTS SÓN DE LA FAGEDA SENSE SUCRE

[Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar](#)


Gluten
1


Ous
2


Llet
3


Fruits secs
4


Peix
5


Mol·lusc
6


Carn
7



Porc
8


Vegà
9



Sulfits
10


Soja
11


- Pa sense gluten
- Pasta sense gluten
- Arrebossats sense glúten

Sense gluten 

- Truita substituïda per carn, pollastre o peix segons el menú

Sense ou 


- Iogurt substituït per fruita
- Salses sense llet

Sense llet 

- Plat sense fruits secs

Sense fruits secs 


- Peix substituït per carn, pollastre o ou segons el menú

Sense peix 


- Plat sense marisc

Sense marisc 


- Carn substituïda per ou, peix o proteïna vegetal segons el menú

Sense carn 


- Porc substituït per ou o peix segons el menú

Sense porc 


- Carn, pollastre, peix i ou substituïda per proteïna vegetal
- Sense llet
- Sense ou

Vegans 

- Plat sense sulfits

Sense Sulfits 

- Plat sense soja

Sense soja 



escola
virolai