

Menú Ecològic Escoles

Totes les FRUITES, les VERDURES, els LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA és un producte ecològic certificat per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú PAU VILA no peix Febrer 2026					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	2	3	4	5	6
dinar	- Arròs integral amb samfaina - Estofat de llenties - Iogurt	- Crema de moniato - Pollastre al forn amb enciam i pastanaga - Fruita	- Saltejats d'espínacs amb patata amb all - Mandonguilles de vedella amb enciam i remolatxa - Fruita	- Estofat de cigrons - Truita de patata amb enciam i blat de moro - Fruita	- Sopa de pasta - Croquetes de mongeta seca amb enciam i olives - Fruita
	9	10	11	12	13
dinar	- Espaguetis integrals amb salsa carbonara - Llenties guisades - Fruita	- Bròquil i patata al vapor - Enfilat de pollastre amb enciam i blat de moro - Fruita	- Crema de carbassa - Mongetes estofades - Fruita	DIJOUS LLARDER Cigrons estofats Truita de patates amb botifarra Natilles la Fageda	- Paella de verdures - Botifarra de porc amb cous-cous - Fruita
	16	17	18	19	20
dinar	LLIURE DISPOSICIÓ	- Llenties estofades - Arròs integral amb verdures - Fruita	- Coliflor amb beixamel - Gall dindi estofat amb enciam i olives verdes - Fruita	- Sopa de pollastre amb pasta - Truita de verdures amb enciam i blat de moro - Fruita	- Estofat de cigrons - Macarrons integrals amb salsa d'espínacs (alfàbrega, espínacs) - Iogurt
	23	24	25	26	27
dinar	- Arròs integral amb verdures - Truita a la francesa amb enciam i blat de moro - Fruita	- Crema de moniato - Pernilets de pollastre amb enciam i pastanaga - Fruita	- Cigrons estofats - Espirals amb salsa de xampinyons - Iogurt	- Bròquil i patata bullides - Mandonguilles mixtes amb enciam i remolatxa - Fruita	- Llenties estofades - Ou amb salsa de tomàquet amb enciam i olives verdes - Fruita

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola.