

Menú s/carn Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Formatge edam arrebossat Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de seità amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Peix al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	10 Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó arrebossat Fruita de temporada	11 Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Hamburguesa vegetal de tofu i xampinyons Fruita de temporada
15 Llacets saltats amb ceba i orenga Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata amb Crostons de pa Salsitxes vegetals a la planxa Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou vegetal, galets i cigrons Bacallà de Nadal al forn amb panses i prunes Neules i torrons	19 Pica-pica sense carn (croquetes, patates i olives) Pizza casolana de cavalla Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:


Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)


Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals


Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)


Peix blanc: Lluç, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres


Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplaiescola@fundesplai.org



Menú s/fruita seca Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	10 Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó arrebossat Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Gall dindi al curri Fruita de temporada
15 Llacets a la Carbonara amb formatge ratllat Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i galets Pollastre rostit Neules i torrons (s/al.lèrgens)	19 Pica-pica (croquetes, patates i olives) Pizza casolana de pernil i formatge Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

Plats i àpats sense fruits secs ni traces.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:


Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)


Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals


Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)


Peix blanc: Lluc, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres


Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplaiescola@fundesplai.org



Menú s/gluten Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges (s/gl ni ou) Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat (s/gluten ni soja) Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	10 Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó i ceba a la planxa Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa (s/g) amb formatge ratllat Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Filet de gall dindi a la planxa/forn Fruita de temporada
15 Llacets a la Carbonara amb formatge ratllat (s/g) Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada (s/gl ni ou) amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i pasta (s/gl ni ou) Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons (s/al.lèrgens)	19 Pica-pica sense gluten (croquetes s/g, patates i olives) Pizza casolana de pernil i formatge (s/gluten) Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

Plats i productes lliures de gluten ni traces.

Lles llenties seràn seques, mai de llauna.

Disenyat per Nerea Cano

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:


Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)


Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals


Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)


Peix blanc: Lluç, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres


Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplai.escola@fundesplai.org



Menú s/gluten, llegums, plv ni avena Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals a la napolitana (s/so) Trita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Crema de verdures de temporada Pit de pollastre arrebossat (s/gluten ni soja) Amanida d'enciam i col llombarda Gelatina de maduixa	4 Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda Gelatina de maduixa	10 Patates estofades amb hortalisses Trita de patata i ceba Carbassó i ceba a la planxa Fruita de temporada	11 Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Patata bullida amb oli d'oliva Filet de gall dindi a la planxa/forn Fruita de temporada
15 Llacets saltats amb ceba i orenga (s/g i s/o) Trita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Patates a la provençal Palometa arrebossada (s/gl ni ou) amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata Filet de carn magra de porc a la planxa Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa amb brou d'au i fideus (s/so) Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons (s/al.lèrgens)	19 Pica-pica (s/al.lèrgens) Pizza Margarita amb formatge ratllat vegà (s/gluten i s/plv) Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

Plats i productes lliures de gluten, llegums, proteïna de llet de vaca, civada ni traces.

Les lleties sempre seràn seques, mai de llauna, per garantir que són lliures de gluten.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:


Fruita de temporada
iogurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)


Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals


Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)


Peix blanc: Lluc, Bacallà, Maire, entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó, Palometa, Seitó entre d'altres


Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplaiescola@fundesplai.org



Menú s/gluten ni lactosa Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges (s/gl ni lact) Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat (s/gluten ni soja) Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural sense sucre s/lactosa	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural sense sucre s/lactosa	10 Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó i ceba a la planxa Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa (s/g) Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Filet de gall dindi a la planxa/forn Fruita de temporada
15 Llacets saltats amb ceba i orenga (s/g i s/o) Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada (s/gl ni ou) amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i pasta (s/gl ni ou) Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons (s/al.lèrgens)	19 Pica-pica (s/al.lèrgens) Pizza casolana de pernil i formatge (s/gl ni lactosa) Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

Plats i productes lliures de gluten, lactosa ni traces.

Lles llenties seràn seques, mai de llauna.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:



Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)



Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals



Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)



Peix blanc: Lluç, Bacallà, Maire, entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó, Palometa, Seitó entre d'altres



Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplai.escola@fundesplai.org



Menú s/gluten ni l·lenties Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges (s/gl ni ou) Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat (s/gluten ni soja) Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	10 Patates estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó i ceba a la planxa Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa (s/g) amb formatge ratllat Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Filet de gall dindi a la planxa/forn Fruita de temporada
15 Llacets a la Carbonara amb formatge ratllat (s/g) Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada (s/gl ni ou) amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i pasta (s/gl ni ou) Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons (s/al.lèrgens)	19 Pica-pica sense gluten (croquetes s/g, patates i olives) Pizza casolana de pernil i formatge (s/gluten) Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

Plats i productes lliures de gluten, l·lenties ni traces.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:


Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)


Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals


Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)


Peix blanc: Lluc, Bacallà, Maire, entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó, Palometa, Seitó entre d'altres


Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplai.escola@fundesplai.org



Menú s/lactosa Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges (s/gl ni lact) Trita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural sense sucre s/lactosa	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural sense sucre s/lactosa	10 Llenties estofades amb hortalisses Trita de patata i ceba Carbassó arrebossat Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Gall dindi especiat amb curri Fruita de temporada
15 Llacets saltats amb ceba i orenga Trita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i galets Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons (s/al.lèrgens)	19 Pica-pica (s/al.lèrgens) Pizza casolana de pernil i formatge (s/gl ni lactosa) Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

Plats i productes lliures de lactosa ni traces.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:



Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)



Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals



Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)



Peix blanc: Lluc, Bacallà, Maire, entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó, Palometa, Seitó entre d'altres



Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplai@escola@fundesplai.org



Menú s/marisc Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	10 Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó arrebossat Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Gall dindi al curri Fruita de temporada
15 Llacets a la Carbonara amb formatge ratllat Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata amb Crostons de pa Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i galets Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons	19 Pica-pica sense gluten (croquetes s/g, patates i olives) Pizza casolana de pernil i formatge Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

El peix haurà de ser lliure de marisc ni traces

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:


Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)


Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals


Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)


Peix blanc: Lluc, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres


Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplaiescola@fundesplai.org



Menú s/ou, plv, gluten ni llegums Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals a la napolitana (s/so) Cuixa de pollastre a la planxa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Crema de verdures de temporada Pit de pollastre arrebossat (s/g i s/ou) Amanida d'enciam i col llombarda Gelatina de maduixa	4 Patata bullida amb oli d'oliva Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda Gelatina de maduixa	10 Patates estofades amb hortalisses Filet de gall dindi a la planxa/forn Carbassó i ceba a la planxa Fruita de temporada	11 Macarrons saltats amb pollastre (s/so) Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Mongeta tendra amb patata Filet de gall dindi a la planxa/forn Fruita de temporada
15 Llacets saltats amb ceba i orenga (s/g i s/o) Pit de pollastre a la planxa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Patates a la provençal Palometa arrebossada (s/gl ni ou) amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata Filet de carn magra de porc a la planxa Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa amb brou d'au i fideus (s/so) Pollastre rostit Neules i torrons (s/al.lèrgens)	19 Pica-pica (s/al.lèrgens) Pizza casolana de cavalla (s/lact) Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:


Fruita de temporada
iogurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)


Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals


Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)


Peix blanc: Lluç, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres


Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplai.escola@fundesplai.org



Menú s/pebrot Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons bullits amb oli d'oliva Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	10 Llenties bullides amb oli d'oliva Truita de patata i ceba Carbassó arrebossat Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Gall dindi al curri Fruita de temporada
15 Llacets a la Carbonara amb formatge ratllat Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata amb Crostons de pa Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i galets Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons	19 Pica-pica (croquetes, patates i olives) Pizza casolana de pernil i formatge Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

Plats i àpats sense pebrot

Dissenyat per Nerea Cano

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:



Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)



Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals



Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)



Peix blanc: Lluç, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres



Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplaiescola@fundesplai.org



Menú s/peix Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	10 Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó arrebossat Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat Filet de gall dindi a la planxa/forn Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Gall dindi al curri Fruita de temporada
15 Llacets a la Carbonara amb formatge ratllat Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Filet de gall dindi a la planxa/forn amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata amb Crostons de pa Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i galets Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons	19 Pica-pica sense carn (croquetes, patates i olives) Pizza casolana de pernil i formatge Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

Plats i productes lliures de peix i traces.

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:


Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)


Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals


Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)


Peix blanc: Lluç, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres


Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplaiescola@fundesplai.org



Menú s/plv Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals a la napolitana Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i col llombarda logurt de soja	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt de soja	10 Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó arrebossat Fruita de temporada	11 Macarrons a la bolonyesa Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Gall dindi especiat amb curri Fruita de temporada
15 Llacets saltats amb ceba i orenga Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata Botifarra de porc al forn Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou d'au, pilotilles i galets Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons (s/al.lèrgens)	19 Pica-pica (s/al.lèrgens) Pizza (s/gl) de pernil i formatge vegà (s/plv) Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:



Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)



Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals



Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)



Peix blanc: Lluc, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres



Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplai.escola@fundesplai.org



Menú s/porc Escola Sant Jeroni - Desembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Espirals amb salsa de formatges Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	2 Arròs amb salsa de tomàquet Gall de Sant Pere amb salsa verda amb Patates panadera Fruita de temporada	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	4 Minestra de verdures amb patata Fricandó de vedella amb bolets amb arròs bullit Fruita de temporada	5 DIA FESTIU
8 DIA FESTIU	9 Crema de bròquil Aletes de pollastre al forn Amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO s/sucre	10 Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba Carbassó arrebossat Fruita de temporada	11 Macarrons saltats amb pollastre amb formatge ratllat Bacallà al forn a la llimona Amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	12 Pèsols amb patates bullides Gall dindi al curri Fruita de temporada
15 Llacets saltats amb ceba i orenga Truita a la francesa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	16 Cigrons saltejats amb sofregit Palometa arrebossada amb Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	17 Crema de carbassó i patata amb Crostons de pa Salsitxes vegetals a la planxa Ceba confitada Fruita de temporada	18 Sopa de Nadal amb brou vegetal, galets i cigrons Pollastre de Nadal amb panses i prunes Neules i torrons	19 Pica-pica (croquetes, patates i olives) Pizza casolana de cavalla Fruita de temporada
22	23	24	25 DIA FESTIU	26 DIA FESTIU
29	30	31		

CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES DELS NOSTRES MENÚS:



Fruita de temporada
logurt sense sucre
Proteïna vegetal ecològica
Verdura fresca (primers plats)



Arròs
Pasta
Pa blanc integral tots els dies
Cereals



Arròs
Mensualment peix fresc de mercat
Fruita de temporada
Verdura fresca (primers plats)



Peix blanc: Lluç, Bacallà, Maire,
entre d'altres
Peix blau: Sardina, Salmó,
Palometa, Seitó entre d'altres



Oli d'oliva
Sal iodada
Carns blanques d'origen català
Vedella de Girona

DADES DE CONTACTE

escoles.fundesplai.org
esplaiescola@fundesplai.org

