

MENÚ ESCOLAR-FEBRER 2026

2	3	4	5	6
Llenties amb arròs Nuggets de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps	Puré de carabassa (patata, carabassa, ceba) Rodanxa de lluç a la planxa amb patates fregides Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Sanjacobos amb amanida logurt	Sopa de peix(pasta, brou de peix) Truita de patata amb carxofa al forn Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet i formatge(pasta , tomàquet, ceba) Estofat de gall dindi a la jardinera amb pèsols i pastanaga Fruita del temps
9	10	11	12	13
Sopa de verdura (pasta, brou de verdura) Hamburguesa amb patates fregides Fruita del temps	Llacets a la carbonara (pasta, nata, bacon) Formetes de lluç amb amanida Fruita del temps	Crema de pèsols (pèsols, patata, ceba) Pollastre al forn amb patata i ceba logurt	Patata amb bròquil Bacallà a la planxa amb pebrot escalivat Fruita del temps	Amanida catalana amb gall dindi i formatge Canelons de carn *Canelons de tonyina Fruita del temps
16	17	18	19	20
Puré de verdura (patata, ceba, carabassó) Cuixa de pollastre al forn amb ceba i albergínia Fruita del temps	Arròs a la cubana (arròs, ou, tomàquet) Filet de lluç al forn amb verdures saltejats Fruita del temps	Sopa d'au (pasta, brou d'au) Mandonguilles a la jardinera logurt	Cigrons estofats amb ceba, tomàquet i pastanaga Rap amb salsa Fruita del temps	Fideuada de sípia (pasta, ceba, tomàquet, sípia) Truita a la francesa amb amanida Fruita del temps
23	24	25	26	27
Cigrons amb espinacs Salsitxes de pollastre a la planxa amb patates fregides Fruita del temps	Macarrons amb tonyina (pasta, tonyina, ceba, tomàquet) Barretes de lluç amb tomata al forn Fruita del temps	Sopa de peix (brou de peix , pasta) Gall dindi a la planxa amb amanida logurt	Patata amb bajoca Abadejo amb carbassó saltejat Fruita del temps	Amanida catalana amb formatge i gall d'indi Lasanya de carn *Lasanya de verdura Fruita del temps

***Adaptació per musulmans**

Fruita del temps segons disponibilitat al mercat, grau de maduresa i estat de la mateixa. Sempre garantint varietat de fruites setmanals i una òptima qualitat. Utilitzem productes frescos en l'elaboració de cada menú: fruites i verdures fresques i de temporada, ous, carns, peixos (segons disponibilitat) i derivats frescos. Oferim pa integral diàriament i setmanalment arròs i pasta integrals. Utilitzem oli d'oliva verge tan per cuinar com per amanir. CATERING PLAT A TAULA es reserva el dret de modificar els seus menús si per causes alienes ho consideres convenient.

Plat a Taula Polígon Venta Nova, C/L'Ampolla 70-73, 43894 Camarles, Tarragona 977593818 /607518909

Revisió 16/04/2025 per Sheila Queralt Michavila (Dietista- Nutricionista)Codi Col·legiada:CAT001914