

MARÇ | ESCOLABALDIRI REIXACH (halal ni gluten)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1P QUINOA AMB VERDURES (5, 8, 9) 2P MAIRES A LA ROMANA (amb farina sense gluten i ou) (3, 4) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS 1
1P MACARRONS sense gluten A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (salsa de tomàquet casolana) (3, 7) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATES AMB CEBA (3) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 4	1P LLENTIES sense gluten GUISADES AMB HORTALISSES 2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina sense gluten) (4) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 5	1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda) PIZZA CASOLANA sense gluten DE TONYINA (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (4, 6, 7, 9, 12) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS 6	1P ARRÒS TRES DELÍCIES DE PRIMAVERA 2P POLLASTRE ROSTIT AL FORN GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO IOGURT (7) 7	1P CREMA DE CARBASSA (patata i porro) 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA halal A LA PLANXA (12) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS 8
1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (2, 4, 14) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 11	1P BLEDES AMB PATATES ESPAGUETIS sense gluten A LA BOLONYESA halal (salsa de tomàquet casolana i trinxat de carn de vedella halal) (3, 12) 12	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P POLLASTRE halal ARREBOSSAT sense gluten (3) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS 13	1P FISH CHOWDER (Sopa de peix irlandesa) sense gluten (4, 7, 9) 2P ESTOFAT DE VEDELLA I halal RLANDÈS sense gluten (9, 12) GU PURÉ DE PATATES I COL-I-FLO PO IOGURT (7) 14	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE FORMATGE (3, 7) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS 15
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLENTIES sense gluten ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots) PO FRUITA DEL TEMPS 18	1P FUSSILIS sense gluten AL PESTO D'ESPINACS (3, 5, 7, 8) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI halal GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS 19	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE halal AL FORN natural (ceba i tomàquet) GU ARRÒS BASMATI SALTEJAT PO FRUITA DEL TEMPS 20	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATA I CARXOFA (3) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 21	1P ARRÒS AMB POLLASTRE halal, BOLETS I ALBERGÍNIA 2P GALL SANT PERE AL FORN (amb ceba i pastanaga) (4) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7) 22
Festiu 25	Festiu 26	Festiu 27	Festiu 28	Festiu 29



Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)

- Gluten (1)**
- Crustacis (2)**
- Ous (3)**
- Peix (4)**
- Cacauet (5)**
- Soja (6)**
- Llet (7)**
- Fruits secs (8)**
- Api (9)**
- Mostassa (10)**
- Sèsam (11)**
- Sulfits (12)**
- Tram usos (13)**
- Mol·luscs (14)**



MARÇ | ESCOLABALDIRI REIXACH (halal i sense peix)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1P QUINOA AMB VERDURES (5, 8, 9) 2P MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALSA DE CEBA I CANYELLA (6, 12) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS 1
1P MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATES AMB CEBA (3) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 4	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES (1) 2P ALETES DE POLLASTRE TIKKA MASALA (1, 7, 9, 10, 11) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 5	1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P PIZZA CASOLANA MARGARITA (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 6, 7, 9, 12) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS 6	1P ARRÒS TRES DELÍCIES DE PRIMAVERA 2P POLLASTRE ROSTIT AL FORN GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO IOGURT (7) 7	1P CREMA DE CARBASSA (patata i porro) 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA halal A LA PLANXA (12) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS 8
1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P POLLASTRE halal A LA PLANXA GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 11	1P BLEDES AMB PATATES 2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA halal (salsa de tomàquet casolana i trinxat de carn de vedella halal) (1, 3, 12) PO FRUITA DEL TEMPS 12	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P POLLASTRE halal ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS 13	1P SOPA D'AU halal I VERDURES AMB PASTA (1, 3, 9) 2P ESTOFAT DE VEDELLA I halal RLANDÈS (1, 9, 12) GU PURÉ DE PATATES I COL-I-FLORENT PO IOGURT (7) 14	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE FORMATGE (3, 7) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS 15
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) (1) PO FRUITA DEL TEMPS 18	1P FUSSILIS AL PESTO D'ESPINACS (1, 3, 5, 7, 8) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI halal GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS 19	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE halal AL FORN natural) (ceba i tomàquet) GU ARRÒS BASMATI SALTEJAT PO FRUITA DEL TEMPS 20	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATA I CARXOFA (3) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 21	1P ARRÒS AMB POLLASTRE halal, BOLETS I ALBERGÍNIA 2P POLLASTRE A LA PLANXA GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7) 22
Festiu 25	Festiu 26	Festiu 27	Festiu 28	Festiu 29



Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)



Sistema de Gestió ISO 9001:2015
www.saned.com
ID: 910802048

MARÇ | ESCOLABALDIRI REIXACH (halal)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1P QUINOA AMB VERDURES (5, 8, 9) 2P MAIRES A LA ROMANA (amb farina i ou) (1, 3, 4) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS 1
1P MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATES AMB CEBA (3) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 4	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES (1) 2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 5	1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 4, 6, 7, 9, 12) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS 6	1P ARRÒS TRES DELÍCIES DE PRIMAVERA 2P POLLASTRE ROSTIT AL FORN GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO IOGURT (7) 7	1P CREMA DE CARBASSA (patata i porro) 2P HAMBURGUESES DE VEDELLA halal A LA PLANXA (12) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS 8
1P ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (2, 4, 14) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 11	1P BLEDES AMB PATATES 2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA halal (salsa de tomàquet casolana i trinxat de carn de vedella halal) (1, 3, 12) PO FRUITA DEL TEMPS 12	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P POLLASTRE halal ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS 13	1P FISH CHOWDER (Sopa de peix irlandesa) (1, 4, 7, 9) 2P ESTOFAT DE VEDELLA I halal RLANDÈS (1, 9, 12) GU PURÉ DE PATATES I COL-I-FLOR PO IOGURT (7) 14	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE FORMATGE (3, 7) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS 15
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) (1) PO FRUITA DEL TEMPS 18	1P FUSSILS AL PESTO D'ESPINACS (1, 3, 5, 7, 8) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI halal GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS 19	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE halal AL FORN natural (ceba i tomàquet) GU ARRÒS BASMATI SALTEJAT PO FRUITA DEL TEMPS 20	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATA I CARXOFA (3) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 21	1P ARRÒS AMB POLLASTRE halal, BOLETS I ALBERGÍNIA 2P GALL SANT PERE AL FORN (amb ceba i pastanaga) (4) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7) 22
Festiu 25	Festiu 26	Festiu 27	Festiu 28	Festiu 29



Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)

- Gluten (1)**
- Crustacis (2)**
- Ous (3)**
- Peix (4)**
- Cacauet (5)**
- Soja (6)**
- Llet (7)**
- Fruits secs (8)**
- Api (9)**
- Mostassa (10)**
- Sèsam (11)**
- Sulfits (12)**
- Tramusos (13)**
- Mol·luscs (14)**



MARÇ | ESCOLA BALDIRI REIXACH (sense carn)

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
								1P QUINOA AMB VERDURES (5, 8, 9) 2P MAIRES A LA ROMANA (amb farina i ou) (1, 3, 4) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS 1	
1P MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATES AMB CEBA (3) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 4	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES (1) 2P LLUÇ A L'ANDALUSA (fregit amb farina) (1, 4) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 5	1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P PIZZA CASOLANA DE TONYINA (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 4, 6, 7, 9, 12) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS 6	1P ARRÒS TRES DELÍCIES DE PRIMAVERA 2P BACALLÀ AL FORN (4) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO IOGURT (7) 7	1P CREMA DE CARBASSA (patata i porro) 2P HAMBURGUESES DE PEIX A LA PLANXA (2, 4, 12, 14) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS 8					
1P ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) (2, 4, 14) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 11	1P BLEDES AMB PATATES 2P ESPAGUETIS A LA BOLONYESA DE TONYINA (salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 4) PO FRUITA DEL TEMPS 12	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P CROQUETES DE PEIX (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS 13	1P FISH CHOWDER (Sopa de peix irlandesa) (1, 4, 7, 9) 2P LLUÇ AMB SALSA (4) GU PURÉ DE PATATES I COL-I-FLOR PO IOGURT (7) 14	1P CIGRONS AMB VERDURES 2P TRUITA DE FORMATGE (3, 7) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS 15					
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) (1) PO FRUITA DEL TEMPS 18	1P FUSSILS AL PESTO D'ESPINACS (1, 3, 5, 7, 8) 2P FINGER DE MOZARELLA (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12) GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS 19	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P LLUÇ AL FORN (ceba i tomàquet natural) (4) GU ARRÒS BASMATI SALTEJAT PO FRUITA DEL TEMPS 20	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba,alls i pebrots) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATA I CARXOFA (3) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 21	1P ARRÒS AMB BOLETS I ALBERGÍNIA 2P GALL SANT PERE AL FORN (amb ceba i pastanaga) (4) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7) 22					
Festiu 25		Festiu 26		Festiu 27		Festiu 28		Festiu 29	



Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT002342)

-  **Gluten**
(1)
-  **Crustacis**
(2)
-  **Ous**
(3)
-  **Peix**
(4)
-  **Cacauet**
(5)
-  **Soja**
(6)
-  **Llet**
(7)
-  **Fruits secs**
(8)
-  **Api**
(9)
-  **Mostassa**
(10)
-  **Sèsam**
(11)
-  **Sulfits**
(12)
-  **Tramusos**
(13)
-  **Mol·luscs**
(14)

MARÇ | ESCOLA BALDIRI REIXACH (sense peix)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1P QUINOA AMB VERDURES (5, 8, 9) 2P MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB Salsa DE CEBA I CANYELLA (6, 12) GU XAMPINYONS SALTEJATS AMB OLI D' OLIVA PO FRUITA DEL TEMPS 1
1P MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (salsa de tomàquet casolana) (1, 3, 7) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATES AMB CEBA (3) GU AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO FRUITA DEL TEMPS 4	1P LLENTIES GUISADES AMB HORTALISSES (1) 2P ALETES DE POLLASTRE TIKKA MASALA (1, 7, 9, 10, 11) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 5	1P MINESTRA DE VERDURES (carbassó, pastanaga i mongeta verda) 2P PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) (1, 6, 7, 9, 12) GU TOMÀQUET AMANIT PO FRUITA DEL TEMPS 6	1P ARRÒS TRES DELÍCIES DE PRIMAVERA 2P POLLASTRE ROSTIT AL FORN GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I TOMÀQUET PO IOGURT (7) 7	1P CREMA DE CARBASSA (patata i porro) 2P HAMBURGUESES MIXTES A LA PLANXA (12) GU PATATES XIPS PO FRUITA DEL TEMPS 8
1P ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET (sofregit casolà) 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA DE FULLA DE ROURE, COGOMBRE I BLAT DE MORO GU PO FRUITA DEL TEMPS 11	1P BLEDES AMB PATATES ESPAGUETIS A LA BOLONYESA (salsa de tomàquet casolana i trinxat de carn) (1, 3, 12) PO FRUITA DEL TEMPS 12	1P CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) 2P POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) (1, 3) GU AMANIDA D'ENCIAM LLARG, COL LLOMBARDA I OLIVES PO FRUITA DEL TEMPS 13	1P SOPA D'AU I VERDURES AMB PASTA (1, 3, 9) 2P ESTOFAT DE VEDELLA IRLANDÈS (1, 9, 12) GU PURÉ DE PATATES I COL-I-FLOR PO IOGURT (7)  14	1P CIGRONS AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) 2P TRUITA DE FORMATGE (3, 7) GU AMANIDA DE FULLA DE ROURE AMB TOMÀQUET I PASTANAGA PO FRUITA DEL TEMPS 15
1P MONGETA TENDRA AMB PATATES AL VAPOR 2P LLENTIES ESTOFADES CANSALADA I XORIÇO (sofregit de ceba, alls i pebrots) (1) PO FRUITA DEL TEMPS 18	1P FUSSILIS AL PESTO D'ESPINACS (1, 3, 5, 7, 8) 2P ESTOFAT DE GALL DINDI GU PASTANAGA BULLIDA PO FRUITA DEL TEMPS 19	1P CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) 2P POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) GU ARRÒS BASMATI SALTEJAT PO FRUITA DEL TEMPS 20	1P FESOLS ESTOFATS AMB VERDURES (sofregit de ceba, alls i pebrots) 2P TRUITA CASOLANA DE PATATA I CARXOFA (3) GU AMANIDA DE FULLES VARIADES AMB TARONJA I OLIVES NEGRES PO FRUITA DEL TEMPS 21	1P ARRÒS AMB TOMÀQUET I ALBERGÍNIA 2P POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA D'ENCIAM TRES COLORS, PASTANAGA I BLAT DE MORO PO IOGURT (7) 22
Festiu 25	Festiu 26	Festiu 27	Festiu 28	Festiu 29



LA TEVA DIETA DIÀRIA

ESMORZARS I BERENARS SALUDABLES

FRUITA FRESCA O HORTALISSES

I TAMBÉ FRUITS SECS



PA, CEREALS O DERIVATS

LLET O DERIVATS

completa la teva alimentació diària amb un sopar adequat

QUÈ MENGEM PER SOPAR?

Prepara el sopar amb aliments que no s'hagin consumit en el menjar elaborats de manera lleugera i simple

SI HAN MENJAT

PODEN SOPAR

Verdures i Hortalisses	Verdures i Hortalisses crues o cuinades
Patata o moniato	Pasta, arròs, pa o altres cereals
Pasta, arròs, pa o altres cereals	Patata o moniato
Llegums	Peix, Ou o Carn
Carn blanca o vermella	Peix, Ous o Llegums
Peix blanc o blau	Carn blanca, Ous o Llegums
Ous	Carn blanca, Peix o Llegums
Fruita Fresca	Fruita Fresca o Làctic
Làctic	Fruita Fresca

OFERIM MENÚS..



MANUALITATS de primavera

MATERIAL [★]

- Rotllos de paper
- Llapis
- Tisores
- Branquetes
- Flors.

PREPARACIÓ [★]

- Doblega el rotllo de paper i dibuixa una ala de papallona amb el llapis. Repeteix el procés per l'altra ala.
- Retalla la part sobrant.
- Uneix les dues ales amb l'ajuda de cola o silicona.
- Afegeix una branca central per simular el cos i una altra per les antenes.
- Finalment, decora les ales amb flors de colors i afegeix tantes com vulguis.