

GENER 2026

ESCOLA COLONIA GÜELL

Notes

Pa integral tots els dies de la setmana.

Al·lèrgies i intoleràncies
Al·lèrgies l'ou: la truita se substituirà per truita de farina de blat de moro, llet i patates o farina de cigrons.
Intolerància a la lactosa: es farà aquest mateix menú adaptat sense lactosa.
Cel·liaquia: es farà aquest mateix menú adaptat sense gluten.
Al·lèrgia al peix: se substituirà per pollastre.
Al·lèrgia al marisc: es farà aquest mateix menú adaptat sense marisc.
Al·lèrgia als llegums: se substituirà per patates.
Al·lèrgia a la proteïna de la vaca: Es farà aquest mateix menú adaptat sense PLV.
Menús no porc: se substituirà per pollastre.

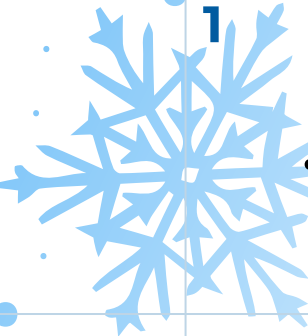
L'oli que s'utilitza per cuinar és de gira-sol alt oleic i oli d'oliva verge.
En la programació de menús no carn els primers plats s'adaptaran als segons se substituirà la carn per ou o peix blanc o blau.

Els nostres proveïdors estan certificats en carns Halal.

Salses i Sofregits
Amanida campera: patates, olives verdes, tomàquet, tonyina, oli d'oliva, vinagre i sal.
Amanida variada: enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga ratllada, olives i oli d'oliva.
Sofregit de verdura: pebrot vermell, tomàquet, ceba, sal i oli d'oliva.
Salsa de tomàquet: tomàquet, ceba, pastanaga, all, sal i oli d'oliva.
Salsa carbonara: sal, oli d'oliva, llet, xampinyons, bacó i farina.
Salsa bolonyesa: tomàquet, carn de vedella, ceba, oli d'oliva, sal i herbes provençals.
Salsa pesto: alfàbrega, sal, orenga, pebre blanc, oli d'oliva verge i patata.
Salsa verda: brou de peix, ceba, alls, oli d'oliva, pèsols, julivert i sal.
Salsa de carn: bresa de verdures (ceba, porro, pastanaga, tomàquet), aigua, midó i sal.
Salsa de ceps: oli d'oliva, sal, pebre negre, ceba, llet, farina, xampinyons, ceps i llenegues.
Salsa jardinera: mongeta verda, pastanaga, patata, pèsols, oli d'oliva, aigua, tomàquet, espècies i sal.
Salsa mediterrània: tomàquet, pebrot vermell, ceba i oli d'oliva.
Salsa stroganoff: ceba, llet, cogombret, mostassa, patata i brou de carn i verdures

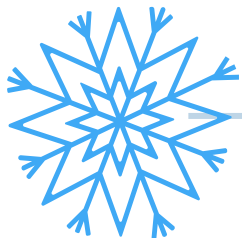
MªCarmen Ávila

Dietista-Nutricionista | Col·legiada Núm. CAT001011

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 El menú del petit SERVEI DE GESTIÓ DE MENJADORS ESCOLARS	 TASTA'M: tramussos	 ... ANY NOU	 VACANCES	
5  NIT DE REIS	6  REIS	7 VACANCES	8 Arròs amb tomàquet Truita francesa amanida variada fruita de temporada	9 Llenties estofades amb verdures Salmó al forn amb salsa de llimona amanida variada iogurt natural
12 Espaguetis al pesto Hamburguesa vegetal al forn amb ceba i pebrot fruita	13 Cigrons estofats amb espinacs Bacallà a la llauna “enciam, tomàquet i pastanaga” fruita	14 Pèsols amb patata Ous amb beixamel amanida variada fruita	15 Brou de pollastre amb galet petit Pollastre al fungi “enciam, mesclum i xerri” fruita de temporada	16 Arròs tres delícies “pèsols, pastanaga i truita” Lluç al forn amb salsa verda Formatge fresc amb mel
19 Arròs amb tomàquet Pollastre a la planxa amb hummus bastonets de pastanaga fruita	20 Fideus a la cassola Rap al forn amb salsa de porro fruita TASTA'M	21 Crema de porro Truita de patates amanida variada fruita	22 Brou de verdures amb pistons Llaminadura de porc amb salsa de poma fruita de temporada	23 Mongeta pinta estofada amb verdures Pizza margarida amanida variada iogurt natural
26 Espaguetis carbonara Truita amb pernil dolç “enciam, tomàquet i blat de moro” fruita	27 Crema de verdures Pinxits de gall dindi rostits fruita	28 Paella Lluç al forn amb salsa verda “enciam, pastanaga i olives” fruita	29 Brou de peix “lluç i rap” amb pinyols Saltxitxes de porc amb tomàquet fruita de temporada	30 Xató: enciam, escarola, tonyina i olives Llenties estofades amb verdures ANYS I ANYS...pa de pessic iogurt natural
Un cop a la setmana, oferirem, fruita variada a triar: “el fruiter”				
PROGRAMACIÓ DE DIETES SETMANALS				
Pasta bullida, truita francesa i fruita	Arròs bullit, pit de pollastre planxa i fruita	Patates i pastanaga bullida, lluç al forn i fruita	Pasta bullida, gall dindi a la planxa i fruita	Arròs bullit, peix blanc a la planxa i fruita

GENER 2026

PROPOSTA DE SOPARS



DILLUNS

DIMARTS

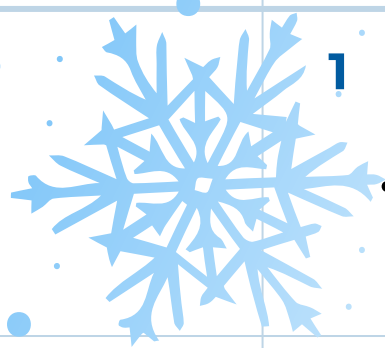
DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



El menú del Petit
SERVEI DE GESTIÓ DE MENJADORS ESCOLARS



Grups d'Aliments



Llegums



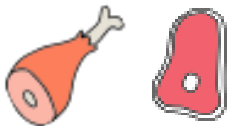
Verdures



Hortalisses



Peixos



Carns



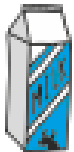
Fruites



Pastes, arrossos
i patates
(preferentment integrals)



Ous



Làctics

5

NIT DE REIS

6

REIS



7

VACANCES

8

Hortalisses
Pollastre
Fruita

9

Verdures
Ou
Fruita

12

Llegum
Peix blau petit
Fruita

13

Hortalisses
Pollastre
Làctic

14

Farinaci integral
Peix blanc
Fruita

15

Llegum
Ou
Fruita

16

Verdura
Llegum
Fruita

19

Hortalisses
Peix blanc
Làctic

20

Llegum
Gall dindi
Fruita

21

Verdura
Peix blau petit
Fruita

22

Llegum
Ou
Fruita

23

Hortalisses
Pollastre
Fruita

26

Llegum
Gall dindi
Fruita

27

Verdures
Peix blau petit
Làctic

28

Llegum
Ou
Fruita

29

Verdura
Peix blanc
Fruita

30

Hortalisses
Pollastre
Fruita

RECOMANACIONS

Al sopar han de ser presents els següents grups d'aliments:
verdures i hortalisses, farinacis integrals, aliments proteics, fruita fresca i/o làctic, pa i aigua.

GENER 2026

ESCOLA COLONIA GÜELL BAIX CT

Notes

Pa integral tots els dies de la setmana.

Al·lèrgies i intoleràncies
Al·lèrgies l'ou: la truita se substituirà per truita de farina de blat de moro, llet i patates o farina de cigrons.
Intolerància a la lactosa: es farà aquest mateix menú adaptat sense lactosa.
Celíaquia: es farà aquest mateix menú adaptat sense gluten.
Al·lèrgia al peix: se substituirà per pollastre.
Al·lèrgia al marisc: es farà aquest mateix menú adaptat sense marisc.
Al·lèrgia als llegums: se substituirà per patates.
Al·lèrgia a la proteïna de la vaca: Es farà aquest mateix menú adaptat sense PLV.
Menús no porc: se substituirà per pollastre.

L'oli que s'utilitza per cuinar és de gira-sol alt oleic i oli d'oliva verge.
En la programació de menús no carn els primers plats s'adaptaran als segons se substituirà la carn per ou o peix blanc o blau.

Els nostres proveïdors estan certificats en carns Halal.

Salses i Sofregits
Amanida campera: patates, olives verdes, tomàquet, tonyina, oli d'oliva, vinagre i sal.
Amanida variada: enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga ratllada, olives i oli d'oliva.
Sofregit de verdura: pebrot vermell, tomàquet, ceba, sal i oli d'oliva.
Salsa de tomàquet: tomàquet, ceba, pastanaga, all, sal i oli d'oliva.
Salsa carbonara: sal, oli d'oliva, llet, xampinyons, bacó i farina.
Salsa bolonyesa: tomàquet, carn de vedella, ceba, oli d'oliva, sal i herbes provençals.
Salsa pesto: alfàbrega, sal, orenga, pebre blanc, oli d'oliva verge i patata.
Salsa verda: brou de peix, ceba, alls, oli d'oliva, pèsols, julivert i sal.
Salsa de carn: bresa de verdures (ceba, porro, pastanaga, tomàquet), aigua, midó i sal.
Salsa de ceps: oli d'oliva, sal, pebre negre, ceba, llet, farina, xampinyons, ceps i llenegues.
Salsa jardinera: mongeta verda, pastanaga, patata, pèsols, oli d'oliva, aigua, tomàquet, espècies i sal.
Salsa mediterrània: tomàquet, pebrot vermell, ceba i oli d'oliva.
Salsa stroganoff: ceba, llet, cogombret, mostassa, patata i brou de carn i verdures

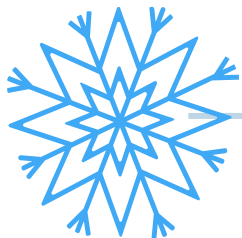
M^aCarmen Ávila

Dietista-Nutricionista | Col·legiada Núm. CAT001011

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
El menú del petit SERVEI DE GESTIÓ DE MENJADORS ESCOLARS 1 ... ANY NOU	TASTA'M: tramussos 2 VACANCES	7 VACANCES 1 ... ANY NOU	8 Arròs amb tomàquet Truita francesa amanida variada fruita de temporada 2 VACANCES	9 Llenties estofades amb verdures Salmó al forn amb salsa de llimona amanida variada iogurt natural 2 VACANCES
5 NIT DE REIS 5 NIT DE REIS	6 REIS 6 REIS	7 VACANCES 7 VACANCES	8 Arròs amb tomàquet Truita francesa amanida variada fruita de temporada 8 Arròs amb tomàquet Truita francesa amanida variada fruita de temporada	9 Llenties estofades amb verdures Salmó al forn amb salsa de llimona amanida variada iogurt natural 9 Llenties estofades amb verdures Salmó al forn amb salsa de llimona amanida variada iogurt natural
12 Espaguetis al pesto Hamburguesa vegetal al forn amb ceba i pebrot fruita 12 Espaguetis al pesto Hamburguesa vegetal al forn amb ceba i pebrot fruita	13 Carxofa amb patata Cigrons estofats amb espinacs “enciam, tomàquet i pastanaga” fruita 13 Carxofa amb patata Cigrons estofats amb espinacs “enciam, tomàquet i pastanaga” fruita	14 Pèsols amb patata Truita francesa amanida variada fruita 14 Pèsols amb patata Truita francesa amanida variada fruita	15 Brou de verdures amb galet petit Pollastre planxa amb xampinyons “enciam, mesclum i xerri” fruita de temporada 15 Brou de verdures amb galet petit Pollastre planxa amb xampinyons “enciam, mesclum i xerri” fruita de temporada	16 Arròs tres delícies “pèsols, pastanaga i truita” Lluç al forn amb salsa verda Formatge fresc amb mel 16 Arròs tres delícies “pèsols, pastanaga i truita” Lluç al forn amb salsa verda Formatge fresc amb mel
19 Arròs amb tomàquet Pollastre a la planxa amb hummus bastonets de pastanaga fruita 19 Arròs amb tomàquet Pollastre a la planxa amb hummus bastonets de pastanaga fruita	20 Fideus a la cassola Rap al forn amb salsa de porro fruita 20 Fideus a la cassola Rap al forn amb salsa de porro fruita	21 Crema de porro Truita de patates amanida variada fruita 21 Crema de porro Truita de patates amanida variada fruita	22 Brou de verdures amb pistons Llaminadura de porc amb salsa de poma fruita de temporada 22 Brou de verdures amb pistons Llaminadura de porc amb salsa de poma fruita de temporada	23 Mongeta pinta estofada amb verdures Pizza amb verdes amanida variada iogurt natural 23 Mongeta pinta estofada amb verdures Pizza amb verdes amanida variada iogurt natural
26 Espaguetis carbonara Truita campesina “enciam, tomàquet i blat de moro” fruita 26 Espaguetis carbonara Truita campesina “enciam, tomàquet i blat de moro” fruita	27 Crema de verdures Pinxits de gall dindi rostits fruita 27 Crema de verdures Pinxits de gall dindi rostits fruita	28 Paella Lluç al forn amb salsa verda “enciam, pastanaga i olives” fruita 28 Paella Lluç al forn amb salsa verda “enciam, pastanaga i olives” fruita	29 Brou de peix “lluç i rap” amb pinyols Gall dindi a la planxa amb tomàquet fruita de temporada 29 Brou de peix “lluç i rap” amb pinyols Gall dindi a la planxa amb tomàquet fruita de temporada	30 Xató: enciam, escarola, tonyina i olives Llenties estofades amb verdures ANYS I ANYS...pa de pessic iogurt natural 30 Xató: enciam, escarola, tonyina i olives Llenties estofades amb verdures ANYS I ANYS...pa de pessic iogurt natural
Un cop a la setmana, oferirem, fruita variada a triar: “el fruiter”				
PROGRAMACIÓ DE DIETES SETMANALS				
Pasta bullida, truita francesa i fruita	Arròs bullit, pit de pollastre planxa i fruita	Patates i pastanaga bullida, lluç al forn i fruita	Pasta bullida, gall dindi a la planxa i fruita	Arròs bullit, peix blanc a la planxa i fruita

GENER 2026

PROPOSTA DE SOPARS



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

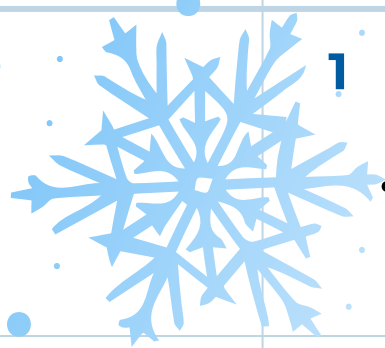
DIJOUS

DIVENDRES



El menú del Petit

SERVEI DE GESTIÓ DE MENJADORS ESCOLARS



Grups d'Aliments



Llegums



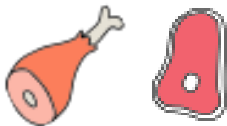
Verdures



Hortalisses



Peixos



Carns



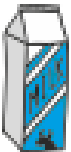
Fruites



Pastes, arrossos
i patates
(preferentment integrals)



Ous



Làctics

5

NIT DE REIS

6

REIS



7

VACANCES

8

Hortalisses
Pollastre
Fruita

9

Verdures
Ou
Fruita

12

Llegum
Peix blau petit
Fruita

13

Hortalisses
Pollastre
Làctic

14

Farinaci integral
Peix blanc
Fruita

15

Llegum
Ou
Fruita

16

Verdura
Llegum
Fruita

19

Hortalisses
Peix blanc
Làctic

20

Llegum
Gall dindi
Fruita

21

Verdura
Peix blau petit
Fruita

22

Llegum
Ou
Fruita

23

Hortalisses
Pollastre
Fruita

26

Llegum
Gall dindi
Fruita

27

Verdures
Peix blau petit
Làctic

28

Llegum
Ou
Fruita

29

Verdura
Peix blanc
Fruita

30

Hortalisses
Pollastre
Fruita

RECOMANACIONS

Al sopar han de ser presents els següents grups d'aliments:
verdures i hortalisses, farinacis integrals, aliments proteics, fruita fresca i/o làctic, pa i aigua.

Notes

Pa integral tots els dies de la setmana.

Allèrgies i intoleràncies

Celíaquia: es farà aquest mateix menú adaptat sense gluten.

L'oli que s'utilitza per cuinar és de gira-sol alt oleic i oli d'oliva verge.

Els nostres proveïdors estan certificats en carns Halal.

Salses i Sofregits

Amanida campera: patates, olives verdes, tomàquet, oli d'oliva, vinagre i sal.

Amanida variada: enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga ratllada, olives i oli d'oliva.

Sofregit de verdura: pebrot vermell, tomàquet, ceba, sal i oli d'oliva.

Salsa de tomàquet: tomàquet, ceba, pastanaga, all, sal i oli d'oliva.

Salsa carbonara: sal, oli d'oliva, beguda vegetal, xampinyons i farina.

Salsa bolonyesa: tomàquet, soja texturitzada, ceba, oli d'oliva, sal i herbes provençals.

Salsa pesto: alfàbrega, sal, orenga, pebre blanc, oli d'oliva verge i patata.

Salsa verda: brou de verdures, ceba, alls, oli d'oliva, pèsols, julivert i sal.

Salsa de verdures: bresa de verdures (ceba, porro, pastanaga, tomàquet), aigua, midó i sal.

Salsa de ceps: oli d'oliva, sal, pebre negre, ceba, beguda vegetal, farina, xampinyons, ceps i llenegues.

Salsa jardinera: mongeta verda, pastanaga, patata, pèsols, oli d'oliva, aigua, tomàquet, espècies i sal.

Salsa mediterrània: tomàquet, pebrot vermell, ceba i oli d'oliva.

DILLUNS



El menú del petit

SERVEI DE GESTIÓ DE MENJADORS ESCOLARS

DIMARTS



TASTA'M: tramussos

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



1

... ANY NOU

2

VACANCES

5



6

REIS



7

VACANCES

8

Arròs amb tomàquet
Saltejat de cigrons
amanida variada
fruita de temporada

9

Bledes amb patata
Llenties estofades
amb verdures
amanida variada
iogurt de soja

12

Espaguetis al pesto
Hamburguesa vegetal
al forn amb ceba i pebrot
fruita

13

Carxofa amb patata
Cigrons estofats
amb espinacs
“enciam, tomàquet
i pastanaga”
fruita

14

Pèsols amb patata
Falafel amb salsa
de tomàquet
amanida variada
fruita

15

Brou de verdures
amb galet petit
Saltejat de mongeta blanca
“enciam, mesclum i xerri”
fruita de temporada

16

Arròs tres delícies
“pèsols, pastanaga
i carbassó”
Picada vegetal
amb verdures
iogurt de soja

19

Arròs amb tomàquet
Verdures amb picada
vegetal i hummus
bastonets de pastanaga
fruita

20

Fideus a la cassola
Saltejat de cigrons
fruita

21

Crema de porro
Saltejat de cigrons
amanida variada
fruita

22

Brou de verdures
amb pistons
Saltejat de llenties
fruita de temporada

23

Mongeta pinta estofada
amb verdures
Pizza amb verdures
amanida variada
iogurt de soja

26

Espaguetis carbonara
amb beguda vegetal
i xampinyons
Albergínia farcida
de llenties
“enciam, tomàquet
i blat de moro”
fruita

27

Crema de verdures
Saltejat de mongeta
blanca
fruita

28

Paella de verdures
Cigrons saltejats
“enciam, pastanaga
i olives”
fruita

29

Brou de verdures
amb pinyols
Picada vegetal
amb tomàquet
fruita de temporada

30

Enciam, escarola i olives
Llenties estofades
amb verdures
ANYS I ANYS...pa de pessic
vegà
iogurt de soja

Un cop a la setmana, oferirem, fruita variada a triar: “el fruiter”

GENER 2026

MENÚ OVOLACTOVEGETARIÀ

Notes

Pa integral tots els dies de la setmana.

Allèrgies i intoleràncies

Allèrgies l'ou: la truita se substituirà per truita de farina de blat de moro, llet i patates o farina de cigrons.

Intolerància a la lactosa: es farà aquest mateix menú adaptat sense lactosa.

Celiaquia: es farà aquest mateix menú adaptat sense gluten.

Allèrgia als llegums: se substituirà per patates.

L'oli que s'utilitza per cuinar és de gira-sol alt oleic i oli d'oliva verge.

En la programació de menús no carn els primers plats s'adaptaran als segons se substituirà la carn per ou o peix blanc o blau.

Els nostres proveïdors estan certificats en carns Halal.

Salses i Sofregits

Amanida campera: patates, olives verdes, tomàquet, oli d'oliva, vinagre i sal.

Amanida variada: enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga ratllada, olives i oli d'oliva.

Sofregit de verdura: pebrot vermell, tomàquet, ceba, sal i oli d'oliva.

Salsa de tomàquet: tomàquet, ceba, pastanaga, all, sal i oli d'oliva.

Salsa carbonara: sal, oli d'oliva, llet, xampinyons i farina.

Salsa bolonyesa: tomàquet, soja texturitzada, ceba, oli d'oliva, sal i herbes provençals.

Salsa pesto: alfàbrega, sal, orenga, pebre blanc, oli d'oliva verge i patata.

Salsa verda: brou de verdures, ceba, alls, oli d'oliva, pèsols, julivert i sal.

Salsa de verdures: bresa de verdures (ceba, porro, pastanaga, tomàquet), aigua, midó i sal.

Salsa de ceps: oli d'oliva, sal, pebre negre, ceba, llet, farina, xampinyons, ceps i llenegues.

Salsa jardineria: mongeta verda, pastanaga, patata, pèsols, oli d'oliva, aigua, tomàquet, espècies i sal.

Salsa mediterrània: tomàquet, pebrot vermell, ceba i oli d'oliva.

DILLUNS



El menú del petit

SERVEI DE GESTIÓ DE MENJADORS ESCOLARS

DIMARTS



TASTA'M: tramussos

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



1

... ANY NOU

2

VACANCES

5

NIT DE REIS

6

REIS



7

VACANCES

8

Arròs amb tomàquet
Truita francesa
amanida variada
fruita de temporada

9

Bledes amb patata
Llenties estofades
amb verdures
amanida variada
iogurt natural

12

Espaguetis al pesto
Hamburguesa vegetal
al forn amb ceba i pebrot
fruita

13

Carxofa amb patata
Cigrons estofats
amb espinacs
“enciam, tomàquet
i pastanaga”
fruita

14

Pèsols amb patata
Ous amb beixamel
amanida variada
fruita

15

Brou de verdures
amb galet petit
Saltejat de mongeta blanca
“enciam, mesclum i xerri”
fruita de temporada

16

Arròs tres delícies
“pèsols, pastanaga
i truita”
Picada vegetal
amb verdures
Formatge fresc amb mel

19

Arròs amb tomàquet
Truita francesa
Hummus
bastonets de pastanaga
fruita

20

Fideus a la cassola
Saltejat de cigrons
fruita

21

Crema de porro
Truita de patates
amanida variada
fruita

22

Brou de verdures
amb pistons
Saltejat de llenties
fruita de temporada

23

Mongeta pinta estofada
amb verdures
Pizza margarida
amanida variada
iogurt natural

26

Espaguetis carbonara
amb xampinyons
Truita amb formatge
“enciam, tomàquet
i blat de moro”
fruita

27

Crema de verdures
Saltejat de mongeta
blanca
fruita

28

Paella de verdures
Cigrons saltejats
“enciam, pastanaga
i olives”
fruita

29

Brou de verdures
amb pinyols
Picada vegetal
amb tomàquet
fruita de temporada

30

Enciam, escarola i olives
Llenties estofades
amb verdures
ANYS I ANYS...pa de pessic
iogurt natural

Un cop a la setmana, oferirem, fruita variada a triar: “el fruiter”

M^aCarmen Ávila

Dietista-Nutricionista | Col·legiada Núm. CAT001011

GENER 2026

MENÚ DE RÈGIM

Notes

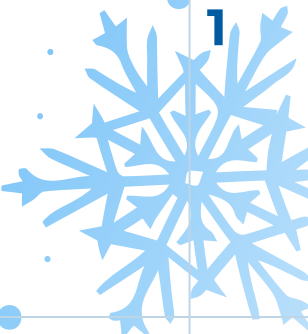
Pa integral tots els dies de la setmana.

Al·lèrgies i intoleràncies
Al·lèrgies l'ou: la truita se substituirà per truita de farina de blat de moro, llet i patates o farina de cigrons.
Intolerància a la lactosa: es farà aquest mateix menú adaptat sense lactosa.
Cel·liaquia: es farà aquest mateix menú adaptat sense gluten.
Al·lèrgia al peix: se substituirà per pollastre.
Al·lèrgia al marisc: es farà aquest mateix menú adaptat sense marisc.
Al·lèrgia als llegums: se substituirà per patates.
Al·lèrgia a la proteïna de la vaca: Es farà aquest mateix menú adaptat sense PLV.
Menús no porc: se substituirà per pollastre.

L'oli que s'utilitza per cuinar és de gira-sol alt oleic i oli d'oliva verge.
En la programació de menús no carn els primers plats s'adaptaran als segons se substituirà la carn per ou o peix blanc o blau.

Els nostres proveïdors estan certificats en carns Halal.

Salses i Sofregits
Amanida campera: patates, olives verdes, tomàquet, tonyina, oli d'oliva, vinagre i sal.
Amanida variada: enciam, tomàquet, blat de moro, pastanaga ratllada, olives i oli d'oliva.
Sofregit de verdura: pebrot vermell, tomàquet, ceba, sal i oli d'oliva.
Salsa de tomàquet: tomàquet, ceba, pastanaga, all, sal i oli d'oliva.
Salsa carbonara: sal, oli d'oliva, llet, xampinyons, bacó i farina.
Salsa bolonyesa: tomàquet, carn de vedella, ceba, oli d'oliva, sal i herbes provençals.
Salsa pesto: alfàbrega, sal, orenga, pebre blanc, oli d'oliva verge i patata.
Salsa verda: brou de peix, ceba, alls, oli d'oliva, pèsols, julivert i sal.
Salsa de carn: bresa de verdures (ceba, porro, pastanaga, tomàquet), aigua, midó i sal.
Salsa de ceps: oli d'oliva, sal, pebre negre, ceba, llet, farina, xampinyons, ceps i llenegues.
Salsa jardinera: mongeta verda, pastanaga, patata, pèsols, oli d'oliva, aigua, tomàquet, espècies i sal.
Salsa mediterrània: tomàquet, pebrot vermell, ceba i oli d'oliva.
Salsa stroganoff: ceba, llet, cogombret, mostassa, patata i brou de carn i verdures

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 <i>El menú del petit</i> SERVEI DE GESTIÓ DE MENJADORS ESCOLARS		 1 ... ANY NOU	2	VACANCES
5	6 REIS	7 VACANCES	8 Mongeta perona amb patata Tonyina a la planxa amb vinagreta de tomàquet amanida fruita de temporada	9 Bledes amb patata Conill al forn amb allada i bolets amanida iogurt natural
12 Quinoa amb verdures Bacallà al forn amb verdures amanida fruita	13 Carxofa amb patata Costelles de porc al forn amb guarnició amanida fruita	14 Pèsols amb patata Turbot al forn amb verdures amanida fruita	15 Amanida mesclum de la casa Fideuà fruita de temporada	16 Col i patata Salmó al forn amb alfàbrega i olives amanida iogurt natural
19 Bròquil amb patata Gall dindi a la planxa amb pebrot verd amanida fruita	20 Minestra de verdures Bacallà amb samfaina amanida fruita	21 Crema de porro Truita d'espínacs amb guarnició amanida fruita	22 Amanida mesclum de la casa Paella fruita de temporada	23 Espinacs saltejats amb panses i avellanes Sèpia a la planxa amb guarnició amanida iogurt natural
26 Coliflor amb patata Llom fresc a la planxa amb ceba saltejada amanida fruita	27 Crema de verdures Truita de carbassó amb guarnició amanida fruita	28 Cuscús amb verdures Xurrasquito de pollastre a la planxa amb carbassó amanida fruita	29 Amanida mesclum de la casa Fideuà fruita de temporada	30 Hummus amb bastonets d'hortalisses Pizza amb tonyina iogurt natural