

FEBRER

TERRAPRIMS - BASAL



DILLUNS

2

Estofat de lleties ECO amb verdures

Lluç al forn amb amanida verda ECO

Fruita ECO

DIMARTS

3

Panató de verdures

Mandonguilles guisades amb tomata, ceba i carxofes

Fruita

DIMECRES

4

Arròs a la cassola amb verdures

Peix fresc s/mercat amb acompanyament

Iogurt ECO

DIJOUS

5

Macarrons amb tomata

Truita de patata i ceba amb amanida verda ECO i pastanaga

Fruita ECO

DIVENDRES

6

Bròquil i patata bullida

Pollastre amb samfaina

Fruita

9

Arròs integral amb salsa de tomata

Croquetes de pollastre amb amanida verda ECO

Iogurt La Fageda

10

Estofat de patata amb, pèsols i pastanaga

Pit de pollastre a la planxa amb amanida de tomata

Fruita ECO

11

Espirals amb xampinyons, ceba i crema de llet

Peix fresc s/mercat amb enciam i tomàquet

Fruita

12

Mongeta del ganxet i patata

Botifarra al forn amb amanida de tomata

Fruita ECO

13

MENÚ TEMÀTIC



16

DIA DE LLIURE ELECCIÓ

17

FESIU LOCAL

18

Arròs amb bolets i formatge

Lluç a la planxa amb amanida de tomata

Fruita ECO

19

Mongeta verda i patata

Pollastre arrebossat a la cuina amb amanida d'enciam i olives

Fruita

20

Escudella de galets

Cap de llom al forn a la taronja amb enciam i pastanaga

Fruita

23

Arròs tres delícies amb pèsol, pastanaga i pernil

Truita de carbassó amb amanida verda

Fruita

24

Estofat de cigrons ECO i arròs

Lluç al forn amb enciam i cogombre

Fruita

25

Crema de carbassó, porros i patata

Canelons de carn amb beixamel gratinats al forn

Fruita

26

Fideuà de verdures

Peix fresc s/mercat amb enciam i olives

Fruita ECO

27

Ensaladilla de patata, mongeta, pèsol, pastanaga amb maionesa a banda

Pernilets de pollastre amb xips

Iogurt ECO



Rotlle de primavera amb amanida

Hamburguesa de Kale i quinoa amb ceba caramelitzada

Macèdonia natural

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb la Irene Santa (direcció) al telèfon 629.325.484.

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).

l'aigua i el pa (un cop a la setmana serà integral)

Inclou

FEBRER

TERRAPRIMS - S/GLUTEN



DILLUNS

2

Estofat de lleties ECO
amb verdures

Lluç al forn amb
amanida verda ECO

Fruita ECO

DIMARTS

3

Panató de verdures

Mandonguilles guisades
amb tomata, ceba i
carxofes

Fruita

DIMECRES

4

Arròs a la cassola amb
verdures

Peix fresc s/mercat amb
acompanyament

Iogurt ECO

DIJOUS

5

Macarrons S/G amb
tomata

Trita de patata i ceba
amb amanida verda ECO
i pastanaga

Fruita ECO

DIVENDRES

6

Bròquil i patata bullida

Pollastre amb samfaina

Fruita

9

Arròs integral amb salsa
de tomata

Croquetes S/G amb
amanida verda ECO

Iogurt La Fageda

10

Estofat de patata amb,
pèsols i pastanaga

Pit de pollastre a la
planxa amb amanida de
tomata

Fruita ECO

11

Espirals S/G amb
xampinyons, ceba i
crema de llet

Peix fresc s/mercat amb
enciam i tomàquet

Fruita

12

Mongeta del ganxet i
patata

Botifarra al forn amb
amanida de tomata

Fruita ECO

13

MENÚ
TEMÀTIC



16

DIA DE LLIURE ELECCIÓ

17

FESIU LOCAL

18

Arròs amb bolets i
formatge

Lluç a la planxa amb
amanida de tomata

Fruita ECO

19

Mongeta verda i patata

Pollastre arrebossat S/G
a la cuina amb amanida
d'enciam i olives

Fruita

20

Escudella de galets S/G

Cap de llom al forn a la
taronja amb enciam i
pastanaga

Fruita

23

Arròs tres delícies amb
pèsol, pastanaga i pernil

Trita de carbassó amb
amanida verda

Fruita

24

Estofat de cigrons ECO i
arròs

Lluç al forn amb enciam i
cogombre

Fruita

25

Crema de carbassó,
porros i patata

Canelons S/G de carn
amb beixamel gratinats
al forn

Fruita

26

Fideuà S/G de verdures

Peix fresc s/mercat amb
enciam i olives

Fruita ECO

27

Ensaladilla de patata,
mongeta, pèsol,
pastanaga amb
maionesa a banda

Pernilets de pollastre
amb xips

Iogurt ECO



Rotlle S/G de primavera
amb amanida

Hamburguesa de Kale i
quinoa amb ceba
caramelitzada

Macèdonia natural

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb la Irene Santa (direcció) al telèfon 629.325.484.

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).

l'aigua i el pa (un cop a la setmana serà integral)

Inclou