

*Bon Nadal i
Felicitat 2022*

PEIXOS NOVEMBRE

Bonítol, canana, lluç, maira
i seitó.



ecocarrels

*Bon Nadal i
Felicitat 2022*

FRUITA I VERDURA NOVEMBRE

- Caqui, kiwi, mandarina, pera, plàtan i poma.
- Bleda, carbassa, col, coliflor, espinacs, mongeta verda, pastanaga i porro.



ecoarrrels

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Sopa de verdures amb pasta Nuggets vegetals al forn amb patates deluxe	2 Mongetes estofades amb verdures Mandonguilles de proteïna vegetal a la jardineria amb amanida	3 Crema de verdures de tardor Peix de mercat amb amanida
6	7 Festiu	8 Festiu	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de formatge amb pastanaga ratllada	10 Guisat de lleties amb verdures Bacallà a la llauna amb patata panadera
13 Espaguetis a la napolitana Trita de patates amb amanida	14 Mongetes saltejades amb ceba, all i julivert Salsitxes vegetals al forn amb amanida	15 Sopa de peix amb arròs Ous durs amb amanida	16 Arròs amb verdures i xampinyons Peix de mercat amb amanida	17 Verdures de tardor amb patata Guisat de cigrons amb bulgur
20 Guisat de lleties amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida	21 Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet Trita d'espínacs amb amanida	22 Escudella vegetal de Nadal Canelons vegetals de Nadal	23 Vacances Nadal	24 Vacances Nadal
27 Vacances Nadal	28 Vacances Nadal	29 Vacances Nadal	30 Vacances Nadal	31 Vacances Nadal

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, cogombre i llavors.
- Tots els àpats s'acompanyen amb pa.
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé i la dietista Mireia Oriol i Noguera,

postres

Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	--------	------------------

- Menú de proteïna vegetal
- Jornada gastronòmica


dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Sopa de verdures amb pasta Ales de pollastre rostides al forn amb patates deluxe	2 Mongetes estofades amb verdures Mandonguilles a la jardinera amb amanida	3 Crema de verdures de tardor Ous al plat amb amanida
	6 Festiu	7 Festiu	8 Festiu	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb pastanaga ratllada
13 Espaguetis a la napolitana Truita de patates amb amanida	14 Mongetes saltejades amb ceba, all i julivert Botifarra al forn amb amanida	15 Sopa de verdures amb arròs Pollastre arrebossat amb amanida	16 Arròs amb verdures i xampinyons Ous remenats amb amanida	17 Verdures de tardor amb patata Guisat de cigrons amb bulgur V
20 Guisat de lleties amb verdures Croquetes de pernil amb amanida	21 Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita d'espínacs amb amanida	22 Escudella de Nadal Canelons de Nadal	23 Vacances Nadal	24 Vacances Nadal
27 Vacances Nadal	28 Vacances Nadal	29 Vacances Nadal	30 Vacances Nadal	31 Vacances Nadal

postres

Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	--------	------------------

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, cogombre i llavors.
- Tots els àpats s'acompanyen amb pa.
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé i la dietista Mireia Oriol i Noguera,

- V Menú de proteïna vegetal
- ✂ Jornada gastronòmica

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Sopa de verdures amb pasta* Ales de pollastre rostides al forn amb patates deluxe	2 Mongetes estofades amb verdures Mandonguilles* a la jardinera amb amanida	3 Crema de verdures de tardor Peix de mercat amb amanida
	6 Festiu	7 Festiu	8 Festiu	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb pastanaga ratllada
13 Espaguetis* a la napolitana Truita de patates amb amanida	14 Mongetes saltejades amb ceba, all i julivert Botifarra* al forn amb amanida	15 Sopa de peix amb arròs Pollastre arrebossat amb amanida	16 Arròs amb verdures i xampinyons Peix de mercat amb amanida	17 Verdures de tardor amb patata Guisat de cigrons amb arròs V
20 Guisat de lleties amb verdures Croquetes* de pernil amb amanida	21 Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita d'espínacs amb amanida	22 Escudella* de Nadal Canelons* de Nadal	23 Vacances Nadal	24 Vacances Nadal
27 Vacances Nadal	28 Vacances Nadal	29 Vacances Nadal	30 Vacances Nadal	31 Vacances Nadal

postres

Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	--------	------------------

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, cogombre i llavors..
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé i la dietista Mireia Oriol i Noguera.
- Tots els ingredients marcats amb asterisc són sense gluten.
- Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada.
- Pasta, farina, carn i pa sense gluten. Tots els arrebossats s'elaboren amb farina d'arròs.

- V** Menú de proteïna vegetal
- X** Jornada gastronòmica



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		Sopa de verdures amb pasta Ales de pollastre rostides al forn amb patates deluxe	Mongetes estofades amb verdures Mandonguilles* a la jardinera amb amanida	Crema de verdures de tardor Peix de mercat amb amanida
Bon Nadal i Felix 2022!	Festiu	Festiu	Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita francesa amb pastanaga ratllada	Guisat de lleties amb verdures Bacallà a la llauna amb patata panadera
Espaguetis a la napolitana Truita de patates amb amanida	Mongetes saltejades amb ceba, all i julivert Botifarra* al forn amb amanida	Sopa de peix amb arròs Pollastre arrebossat amb amanida	Arròs amb verdures i xampinyons Peix de mercat amb amanida	Verdures de tardor amb patata Guisat de cigrons amb bulgur
Guisat de lleties amb verdures Croquetes* de pernil amb amanida	Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita d'espínacs amb amanida	Escudella de Nadal Canelons* de Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal
Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal

postres

Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt s/lactosa	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, cogombre i llavors.
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé i la dietista Mireia Oriol i Noguera,
- Tots els ingredients marcats amb asterisc són sense lactosa.
- Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada.
- Pasta, farina, carn i pa sense lactosa.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Sopa de verdures amb pasta Ales de pollastre rostides al forn amb patates deluxe	2 Mongetes estofades amb verdures Mandonguilles* a la jardinera amb amanida	3 Crema de verdures de tardor Peix de mercat amb amanida
	6 Festiu	7 Festiu	8 Festiu	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita francesa amb pastanaga ratllada
13 Espaguetis a la napolitana Truita de patates amb amanida	14 Mongetes saltejades amb ceba, all i julivert Botifarra* al forn amb amanida	15 Sopa de peix amb arròs Pollastre arrebossat amb amanida	16 Arròs amb verdures i xampinyons Peix de mercat amb amanida	17 Verdures de tardor amb patata Guisat de cigrons amb bulgur
20 Guisat de lleties amb verdures Croquetes* de pernil amb amanida	21 Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita d'espínacs amb amanida	22 Escudella de Nadal Canelons* de Nadal	23 Vacances Nadal	24 Vacances Nadal
27 Vacances Nadal	28 Vacances Nadal	29 Vacances Nadal	30 Vacances Nadal	31 Vacances Nadal

postres

Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Postres vegetal	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	-----------------	------------------

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, cogombre i llavors.
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé i la dietista Mireia Oriol i Noguera,
- Tots els ingredients marcats amb asterisc són sense làctic.
- Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada.

- Menú de proteïna vegetal
- Jornada gastronòmica



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		Sopa de verdures amb pasta Ales de pollastre rostides al forn amb patates deluxe	Mongetes estofades amb verdures Mandonguilles* a la jardinera amb amanida	Crema de verdures de tardor Peix de mercat amb amanida
	Festiu	Festiu	Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall dindi a la planxa amb pastanaga ratllada	Guisat de lleties amb verdures Bacallà a la llauna amb patata panadera
Espaguetis a la napolitana Gall dindi a la planxa amb amanida	Mongetes saltejades amb ceba, all i julivert Botifarra* al forn amb amanida	Sopa de peix amb arròs Pollastre arrebossat amb amanida	Arròs amb verdures i xampinyons Peix de mercat amb amanida	Verdures de tardor amb patata Guisat de cigrons amb bulgur
Guisat de lleties amb verdures Croquetes* de pernil amb amanida	Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet Pollastre a la planxa amb amanida	Escudella de Nadal Canelons de Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal
Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal

postres

Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	--------	------------------

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, cogombre i llavors.
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé i la dietista Mireia Oriol i Noguera,
- Tots els ingredients marcats amb asterisc són sense ou.
- Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada.
- Pasta, farina, carn i pa sense ou.

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		Sopa de verdures amb pasta ¹ Ales de pollastre rostides al forn amb patates deluxe	Mongetes estofades amb verdures ² Mandonguilles a la jardinera amb amanida	Crema de verdures de tardor ³ Peix de mercat amb amanida
	Festiu ⁶	Festiu ⁷	Festiu ⁸	Arròs integral amb salsa de tomàquet ⁹ Truita de formatge amb pastanaga ratllada
Espaguetis a la napolitana ¹³ Truita de patates amb amanida	Mongetes saltejades amb ceba, all i julivert ¹⁴ Botifarra al forn amb amanida	Sopa de peix amb arròs ¹⁵ Pollastre arrebossat amb amanida	Arròs amb verdures i xampinyons ¹⁶ Peix de mercat amb amanida	Verdures de tardor amb patata ¹⁷ Guisat de cigrons amb bulgur ^V
Guisat de lleties amb verdures ²⁰ Croquetes de pernil amb amanida	Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet ²¹ Truita d'espínacs amb amanida	Escudella de Nadal ²² Canelons de Nadal	Vacances Nadal ²³	Vacances Nadal ²⁴
Vacances Nadal ²⁷	Vacances Nadal ²⁸	Vacances Nadal ²⁹	Vacances Nadal ³⁰	Vacances Nadal ³¹

postres

Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	--------	------------------

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, i cogombre.
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé i la dietista Mireia Oriol i Noguera.
- Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada.*
- Pasta, farina, carn i pa sense fruits secs.*

- V** Menú de proteïna vegetal
- X** Jornada gastronòmica

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		Sopa de verdures amb pasta Ales de pollastre rostides al forn amb patates deluxe	Verdures de tardor amb patata Mandonguilles a la jardinera amb amanida	Crema de verdures de tardor Peix de mercat amb amanida
6	7	8	9	10
	Festiu	Festiu	Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de formatge amb pastanaga ratllada	Verdures de tardor amb patata Bacallà a la llauna amb patata panadera
13	14	15	16	17
Espaguetis a la napolitana Truita de patates amb amanida	Verdures de tardor amb patata Botifarra al forn amb amanida	Sopa de peix amb arròs Pollastre arrebossat amb amanida	Arròs amb verdures i xampinyons Peix de mercat amb amanida	Verdures de tardor amb patata Gall dindi a la planxa amb amanida
20	21	22	23	24
Verdures de tardor amb patata Croquetes de pernil amb amanida	Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita d'espínacs amb amanida	Brou de Nadal Canelons de Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal
27	28	29	30	31
Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal	Vacances Nadal

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, cogombre i llavors.
- Tots els àpats s'acompanyen amb pa.
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé i la dietista Mireia Oriol i Noguera,




postres

Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	--------	------------------



- Menú de proteïna vegetal
- Jornada gastronòmica

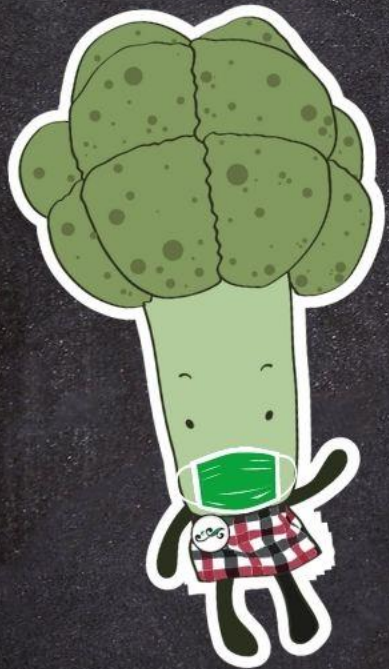
Mesures Covid-19

Al menjador:

-  Ventilació, rentat de mans i disposició de l'alumnat per grups de convivència estable.
-  Les tasques cooperatives dels infants de parar i desparar taula, o d'altres, seran exclusivament per al seu grup de convivència.
-  Distància de seguretat entre adults i infants de 1,5 metres.

Al temps de lleure:

-  Disposició de l'alumnat per grups de convivència estable.
-  Ús obligatori de la mascareta per les activitats a l'interior.



Quins productes són ecològics?



- Carn de vedella (exceptuant el tall rodó)
- Cereals
- Fruita
- Iogurt
- Llegums
- Oli verge extra
- Productes vegetarians
- Varis: espècies, sucre, sal i vinagre
- Verdures i hortalisses

Properament disposarem de certificat de restauració ecològica INTERECO.