

Menú escolar **Febrer - 2025**

Tenim a disposició de les famílies la informació sobre al·lèrgens

**Dilluns****3**

Sopa amb arròs integral
Trita de verdures
Pastanaga ratllada, blat de moro,
trossets de nous i fulles
d'enciams romana
iogurt natural

i per sopar...
Purè de patates gratinat
Sipia a la planxa i patata al caliu
Amanida variada d'hortalisses
Fruita de temporada

Dimarts**4**

Mongetes seques estofades amb
pastanagues
Calamars a la romana
Fulles d'enciams variats amb
dauets de pebrot vermell i blat de
moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassa i moniato
Tall de formatge fresc
Llesqueta de pa amb tomàquet i
oli d'oliva
Fruita de temporada

Dimecres**5**

Cigrons bullits amb oli d'oliva
Pollastre al forn amb ceba
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa d'au amb meravel·la
Trita de patata i fonoll
Pebrot verd al forn
Postres Lladers

Dijous**6**

Tallarines camperes amb
formatge ratllat
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Patates al forn amb ceba
Filet de gall dindi a la planxa
Fruita de temporada

Divendres**7**

Mongeta tendra amb pastanaga i
patates
Hamburguesa de vedella a la
planxa amb salsa de xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida al gust
Mini pizzas d'albergínia i
mozzarella
Fruita de temporada

10

Fideuà (sipia i gambes)
amb allíoli
Croquetes de cigró casolanes
amb salsa tzatziki
Enciams variats amanits amb
cogombre i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Quinoa saltada amb bròquil i
pastanaga ratllada
Broquetes de rap, gamba,
carbassó i tomàquet
Fruita de temporada

11

Bròquil amb patata
Gall dindi guisat a la jardineria
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de meravel·la
amb rostes de pa al forn
Trita de patata i ceba
Fruita de temporada

12

Crema de pastanaga i carbassa
amb rostes de pa al forn
Cruixents de pollastre arrebossat
casolans
Patates a grills al forn amb
espècies
Fruita de temporada

i per sopar...
Arròs amb verdures i mongeta
blanca
Tomàquets xerri amanits amb
ruca
Postres Lladers

13

Arròs amb verdures
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
iogurt natural

i per sopar...
Patates gratinades al forn
Hamburguesa mixta (porc i
vedella) a la planxa
Carxofa saltada
Fruita de temporada

14

Llenties estofades
Trita de patata i ceba
Pastanaga ratllada, blat de moro
i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa minestrone
Cuixetes de pollastre a la
cassola amb ceba i pastanaga
Fruita de temporada

17

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Trita de formatge
Enciams variats amanits amb
cogombre i olives negres
iogurt natural

i per sopar...
Sopa de lletres
Seitons arrebossats
Verdures saltades
Fruita de temporada

18

Sopa de fideus
Fricandó de vedella amb
xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...
Patata gratinada al forn
Bacallà a la manresana
Fruita de temporada

19

Crema de pastanaga i carbassa
amb rostes de pa al forn
Pollastre al forn amb salsa de
ceba, poma i suc de taronja
Fruita de temporada

i per sopar...
Coliflor gratinada
Orada al forn amb carbassó i
patata al caliu
Fruita de temporada

20

Llacets amb beixamel i formatge
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida amb fruits secs
Llom de porc arrebossat
Fruita de temporada

21

Fesolets amb verdures
Filet de gall dindi arrebossat
Rodanxetes de tomàquet madur,
amb olives verdes, cogombre
amb fulles d'enciam romana i
vinagreta de iogurt grec, oli,
menta i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Arròs amb verdures
Trita de formatge
Fruita de temporada

24

Crema de verdures de
temporada
amb rostes de pa al forn
Arròs a la cassola amb au
Fruita de temporada

i per sopar...
Moniato saltat
Broquetes de verdures, gambes i
pinya
Fruita de temporada

25

Llenties estofades
Trita a la francesa
Fulles d'enciams variats amb
cogombre, pastanaga ratllada i
olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Bròquil i pastanaga al vapor
Pa amb tomàquet i formatges
variats
Fruita de temporada

26

Mongeta tendra amb patata
Filet de lluç amb ceba, all i lloret
al forn
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Trita de patata i ceba
Enciams variats amanits amb
pastanaga i blat de moro
Pa amb tomàquet
Panellets

27

Amanida amb dauets de truita,
cansalada, pipes i vinagreta
Botifarra de porc al forn
Xips de moniato
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassa i poma
Mandonguilles de vedella a la
jardineria
Fruita de temporada

28

Macarrons amb salsa bolonyesa
(50% porc i 50% vedella) amb
formatge ratllat
Cruixents de pollastre arrebossat
casolans
Fulles d'enciams variats amb
remolatxa crua ratllada i blat de
moro
Pa de pessic banyat de xocolata

i per sopar...
Purè de patata
Llom de salmó amb compota de
poma
Fruita de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sòrell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.