

MENÚ GENER I FEBRER CURS 25/26

DILLUNS

Escudella de cigrons Filet de Lluç al forn amb enciam i tomàquet Iogurt 2/2
Mongeta tendra i pastanaga Carn magra rostida amb ceba Fruita 12/1 i 9/2
Llenties guisades Escalopa de vedella amb enciam i Remolatxa Fruita 19/1
Coliflor gratinada al forn *Remenat d'ou amb pernil i amanida Fruita 26/1 i 23/2

DIMARTS

Crema de carbassó i pastanaga Macarrons a la bolonyesa Fruita 3/2
Mongetes seques estofades *Truita de formatge amb enciam i remolatxa Fruita 13/1 i 10/2
Amanida d'enciams, poma i nous Arròs guisat amb verdures Fruita 20/1 i 17/2
Cigrons amb patata i oli Llom a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita 27/1 i 24/2

DIMECRES

Llenties estofades *Truita a la francesa amb amanida d'enciams i tomàquet Fruita 4/2
Tallarines amb tomàquet Pollastre al forn amb allada i amanida Fruita 14/1 i 11/2
Minestra de verdures Bacallà arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita 21/1 i 18/2
Sopa de peix amb arròs Aletes de pollastre al forn amb amanida i tomàquet Iogurt 28/1 i 25/2

DIJOUS

Arròs integral amb tomàquet Salsitxes a la planxa, enciam i pastanaga Fruita 8/1 i 5/2
Crema de verdures de temporada Lluç arrebossat amb patates Fruita 15/1 i 12/2
Sopa de brou amb fideus *Truita de patata i ceba amb enciam Iogurt 22/1 i 19/2
Espirals de colors amb oli i orenga Mandonguilles de Lluç amb enciam i ceba Fruita 29/1 i 26/2

DIVENDRES

Cuscús amb hortalisses Fingers de pollastre enciam i blat de moro Fruita 9/1 i 6/2
Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i pernil Hamburguesa de vedella, enciam i ceba. Iogurt 16/1 i 13/2
Crema de Llenties i porro Tortes de blat de moro amb pebrot ceba i tires de pollastre Fruita 23/1 i 20/2
Amanida d'enciams, poma, tomàquet i pastanaga Pizza de pernil dolç, formatge i vegetals Fruita 30/1 i 27/2

													
1 Cacauets	2 Fruits secs	3 Mostassa	4 Soja	5 Ous	6 Tramussos	7 Llet	8 Peix	9 Gluten	10 Sèsam	11 Api	12 Sulfits	13 Mol·luscos	14 Crustacis

La fruita del mes es valorarà tenint en compte el mercat en què estem; **durant els quatre dies de la setmana la fruita serà diferent**. Durant dos dies a la setmana el **pa s'ofereix integral**. El menjador utilitza per cuinar oli d'oliva, per fregir oli de girasol altooleic i per amanir oli d'oliva verge. La sal que utilitza el menjador per la preparació dels aliments, serà iodada i en poca quantitat.

*Comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat.

Tots els menús s'adapten a les diferents necessitats de l'alumne, per motius d'al·lèrgies, intoleràncies o religió. En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. El servei de menjador, disposa de la informació sobre al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren. També es pot adaptar el menú per indisposicions puntuals (cal avisar al menjador abans de les 10:00 h del matí).

