



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

DESEMBRE 2025

DIETA:

BASAL

DILLUNS

1

Sopa de brou de pollastre amb fideus
Estofat de poltre
Enciam amb pastanaga
Fruita del temps

DIMARTS

2

Patates bullides amb broquil
Trita francesa amb formatge
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

3

Crema d'hortalisses
(pastanaga i carbassó)
Cigrons amb verdures
(api, porro, ceba i patata)
logurt natural La Fageda

DIJOUS

4

Mongeta tendra amb patata
Filet de rap al forn
Amb lli de ceba
Fruita del temps

DIVENDRES

5

Arròs integral amb verdures
(carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell i ceba)
Bistec de pollastre
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

8

Festiu

9

Minestra de verdures
(mongeta tendra, pèsols, coliflor i patata)
Lluç enfarinat al forn
Amanida amb blat de moro
Fruita del temps

10

Macarrons integrals amb salsa
de tomàquet i verdures
Daus de gall dindi
Enciam amb blat de moro
logurt natural La Fageda

11

Llenties estofades amb verdures
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Trita de patata i ceba
Enciam amb olives
Fruita del temps

12

Crema de verdures
(carbassó, pastanaga i ceba)
Mandonguilles de vedella i porc amb
salsa de tomàquet i patata dau
Fruita del temps

15

Arròs integral amb salsa
de tomàquet i verdures
Trita de patates i ceba
Enciam i olives
logurt Natural

16

Crema de fesols
Espaguetis integrals amb
salsa carbonara
Fruita del temps

17

Cigrons amb verdures
(api, porro, ceba i patata)
Estofat de vedella amb salsa
jardinera(pastanaga, pesols i patata)
Fruita del temps

18



Sopa de Galets
Pollastre a la Catalana
amb prunes i patates xips
Turro i neules

19

Mongeta tendra amb patata
Bacallà al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES





Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

DESEMBRE 2025

DIETA:

BASAL

DILLUNS

1

Sopa de brou de pollastre amb fideus
Estofat de poltre
Enciam amb pastanaga
Fruita del temps

DIMARTS

2

Patates bullides amb broquil
Trita francesa amb formatge
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

3

Crema d'hortalisses
(pastanaga i carbassó)
Cigrons amb verdures
(api, porro, ceba i patata)
logurt natural La Fageda

DIJOUS

4

Mongeta tendra amb patata
Filet de rap al forn
Amb lli de ceba
Fruita del temps

DIVENDRES

5

Arròs integral amb verdures
(carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell i ceba)
Bistec de pollastre
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

8

Festiu

9

Minestra de verdures
(mongeta tendra, pèsols, coliflor i patata)
Lluç enfarinat al forn
Amanida amb blat de moro
Fruita del temps

10

Macarrons integrals amb salsa
de tomàquet i verdures
Daus de gall dindi
Enciam amb blat de moro
logurt natural La Fageda

11

Llenties estofades amb verdures
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Trita de patata i ceba
Enciam amb olives
Fruita del temps

12

Crema de verdures
(carbassó, pastanaga i ceba)
Mandonguilles de vedella i porc amb
salsa de tomàquet i patata dau
Fruita del temps

15

Arròs integral amb salsa
de tomàquet i verdures
Trita de patates i ceba
Enciam i olives
logurt Natural

16

Crema de fesols
Espaguetis integrals amb
salsa carbonara
Fruita del temps

17

Cigrons amb verdures
(api, porro, ceba i patata)
Estofat de vedella amb salsa
jardinera(pastanaga, pesols i patata)
Fruita del temps

18



Sopa de Galets
Pollastre a la Catalana
amb prunes i patates xips
Turro i neules

19

Mongeta tendra amb patata
Bacallà al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES





Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

DESEMBRE 2025

DIETA:

BASAL

DILLUNS

1

Sopa de brou de pollastre amb fideus
Estofat de poltre
Enciam amb pastanaga
Fruita del temps

DIMARTS

2

Patates bullides amb broquil
Trita francesa amb formatge
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

3

Crema d'hortalisses
(pastanaga i carbassó)
Cigrons amb verdures
(api, porro, ceba i patata)
logurt natural La Fageda

DIJOUS

4

Mongeta tendra amb patata
Filet de rap al forn
Amb lli de ceba
Fruita del temps

DIVENDRES

5

Arròs integral amb verdures
(carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell i ceba)
Bistec de pollastre
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

8

Festiu

9

Minestra de verdures
(mongeta tendra, pèsols, coliflor i patata)
Lluç enfarinat al forn
Amanida amb blat de moro
Fruita del temps

10

Macarrons integrals amb salsa
de tomàquet i verdures
Daus de gall dindi
Enciam amb blat de moro
logurt natural La Fageda

11

Llenties estofades amb verdures
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Trita de patata i ceba
Enciam amb olives
Fruita del temps

12

Crema de verdures
(carbassó, pastanaga i ceba)
Mandonguilles de vedella i porc amb
salsa de tomàquet i patata dau
Fruita del temps

15

Arròs integral amb salsa
de tomàquet i verdures
Trita de patates i ceba
Enciam i olives
logurt Natural

16

Crema de fesols
Espaguetis integrals amb
salsa carbonara
Fruita del temps

17

Cigrons amb verdures
(api, porro, ceba i patata)
Estofat de vedella amb salsa
jardinera(pastanaga, pesols i patata)
Fruita del temps

18



Sopa de Galets
Pollastre a la Catalana
amb prunes i patates xips
Turro i neules

19

Mongeta tendra amb patata
Bacallà al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES

