

ESCOLA DE BORDILS

BASAL - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb el coordinador del menjador: Pau (pau@totoci.net/ 638.97.79.50)

Consell del mes!

Espero que hagueu passat un grandíssim estiu! Heu tingut molta calor? Sembla que encara tindrem aquestes temperatures tant altes uns dies més, així que us proposo dues sopes o cremes fredes amb ingredients ben saludables, a veure que us sembla!

- **Crema d'espàrrecs i xampinyons:** Sofregeixo espàrrecs verds, patata i ceba i un cop està rosset, ho cobreixo amb aigua. Ho deixo bullir fins que la patata està tendra i llavors, es passa per la batedora. Ho poso a la nevera i abans de servir, es poden saltejar uns xampinyons i decorar amb una mica de blat de moro.
- **Alvocat i cogombre:** Per a aquesta, no cal ni encendre el foc. En un vas de batedora, es posa cogombre, alvocat, i iogurt natural. Es bat, i es serveix. Es pot decorar amb manta o suc de llimona. Boníssim!



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| VACANCES D'ESTIU | | Fideuada amb sofregit de ceba i verdures Truita d'espinaacs amb xampinyons saltejats Fruita Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita | Arròs amb salsa de tomata natural Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt | Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives Fruita ECO Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita |
| FESTIU | | Menestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, pèsol i patata) Lassanya amb bolonyesa de llenties Fruita ECO Endívides farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt | Amanida verda de temporada amb formatge i fruits secs Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc) Iogurt ECO amb fruita triturada natural Amanida de tomata, formatge fresc i himburguesa de vedella amb pa i fruita | Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga Truita a la francesa amb enciam ECO i olives Fruita ECO Pa amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita |
| Amanida verda amb enciam ECO i olives Arròs a la cassola amb lluç i sofregit de ceba i tomata Fruita Salmó a la papillote amb patates i verdures | Crema de porros i ceba amb crostonets de pa Estofat casolà de llenties ECO amb arròs Iogurt ECO amb fruita triturada natural Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita | Amanida de pasta amb salmó fumat, olives i tomata Filet de pollastre a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita ECO Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt | Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn Botifarra al forn amb daus de moniato Fruita ECO Amanida de quinoa, truita de pernil amb enciam i fruita | Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva Truita de carbassó amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO Torrada amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita |
| Puré de patata al forn amb formatge Truita d'espinaacs amb enciam ECO i olives Fruita Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita | Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i amanida de tomata Lluç al forn amb salsa verda Fruita ECO Amanida de fruits secs, truita de patates i ceba i fruita | Vichyssoise amb pipes Macarrons a la bolonyesa amb sofregit de carn, ceba i tomata Iogurt ECO amb fruita triturada natural Gaspatxo, entrepà d'hamburguesa de vedella, tomata i ceba i fruita | Arròs integral amb pèsols, pastanaga, mongeta i saltejat amb soia ECO ECO Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Crema de verdures, brotxetes de pollastre i verdura amb amanida i iogurt | Amanida verda d'enciam ECO amb tomata Trinxat de patata, bledes i mongeta blanca ECO amb daus de gall d'indi a la planxa Postre làctic de la cuinera Tallarines al pesto, orada al forn amb tomata al forn i fruita |

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

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.



ESCOLA DE BORDILS

VEGETARIÀ - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb el coordinador del menjador: Pau (pau@totoci.net/ 638.97.79.50)

Consell del mes!

Espero que hagueu passat un grandíssim estiu! Heu tingut molta calor? Sembla que encara tindrem aquestes temperatures tant altes uns dies més, així que us proposo dues sopes o cremes fredes amb ingredients ben saludables, a veure que us sembla!

- **Crema d'espàrrecs i xampinyons:** Sofregeixo espàrrecs verds, patata i ceba i un cop està rosset, ho cobreixo amb aigua. Ho deixo bullir fins que la patata està tendra i llavors, es passa per la batedora. Ho poso a la nevera i abans de servir, es poden saltejar uns xampinyons i decorar amb una mica de blat de moro.
- **Alvocat i cogombre:** Per a aquesta, no cal ni encendre el foc. En un vas de batedora, es posa cogombre, alvocat, i iogurt natural. Es bat, i es serveix. Es pot decorar amb manta o suc de llimona. Boníssim!



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| VACANCES D'ESTIU | | Fideuada amb sofregit de ceba i verdures Truita d'espínacs amb xampinyons saltejats Fruita Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita | Arròs amb salsa de tomata natural Tofu al forn a les fines herbes amb acompanyament Fruita ECO Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt | Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit Seità a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives Fruita ECO Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita | |
| FESTIU | | Menestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, pèsol i patata) Lassanya amb bolonyesa de lleties Fruita ECO | Amanida verda de temporada amb formatge i fruits secs Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i verdures) iogurt ECO amb fruita triturada natural | Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga Truita a la francesa amb enciam ECO i olives Fruita ECO | |
| Amanida verda d'enciam ECO i olives Arròs a la cassola amb verdures Fruita | 11 Espaguetis integrals a la napolitana amb salsa tomata natural a banda Tofu macerat a la llimona a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita | 12 19 Crema de porros i ceba amb crostonets de pa Estofat casolà de lleties ECO amb arròs iogurt ECO amb fruita triturada natural | 13 20 Filet de tofu a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita ECO | 14 21 Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn Seità al forn amb daus de moniato Fruita ECO | 12 19 Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva Truita de carbassó amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO |
| 18 25 Purè de patata al forn amb formatge Truita d'espínacs amb enciam ECO i olives Fruita | 19 26 Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i amanida tomata Seità al forn amb canonges i pastanaga ratllada Fruita ECO | 20 27 Vichyssoise amb pipes Macarrons a la bolonyesa amb sofregit de ceba i tomata iogurt ECO amb fruita triturada natural | 21 28 Arròs integral amb pèsols, pastanaga, mongeta i saltejat amb soia FCO FCO Tofu macerat amb acompanyament Fruita ECO | 22 29 Amanida verda d'enciam ECO amb tomata Trinxat de patata, bledes i mongeta blanca ECO amb daus de tofu a la planxa Postre làctic de la cuinera | |

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

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.



ESCOLA DE BORDILS

SENSE GLUTEN - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb el coordinador del menjador: Pau (pau@totoci.net/ 638.97.79.50)

Consell del mes!

Espero que hagueu passat un grandíssim estiu! Heu tingut molta calor? Sembla que encara tindrem aquestes temperatures tant altes uns dies més, així que us proposo dues sopes o cremes fredes amb ingredients ben saludables, a veure que us sembla!

- **Crema d'espàrrecs i xampinyons:** Sofregeixo espàrrecs verds, patata i ceba i un cop està rosset, ho cobreixo amb aigua. Ho deixo bullir fins que la patata està tendra i llavors, es passa per la batedora. Ho poso a la nevera i abans de servir, es poden saltejar uns xampinyons i decorar amb una mica de blat de moro.
- **Alvocat i cogombre:** Per a aquesta, no cal ni encendre el foc. En un vas de batedora, es posa cogombre, alvocat, i iogurt natural. Es bat, i es serveix. Es pot decorar amb manta o suc de llimona. Boníssim!



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| VACANCES D'ESTIU | | Fideuada sense gluten amb sofregit de ceba i verdures Truita d'espínacs amb xampinyons saltejats Fruita Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita | Arròs amb salsa de tomata natural Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt | Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives Fruita ECO Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita |
| FESTIU | | Menestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, pèsol i patata) Lassanya sense gluten amb bolonyesa de llentíes Fruita ECO Endívides farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt | Amanida verda de temporada amb formatge i fruits secs Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc) Iogurt ECO amb fruita triturada natural Amanida de tomata, tformatge tresc i hamburguesa de vedella amb pa sense gluten i fruita | Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga Truita a la francesa amb enciam ECO i olives Fruita ECO Pa sense gluten amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita |
| Amanida verda amb enciam ECO i olives Arròs a la cassola amb lluç i sofregit de ceba i tomata Fruita Salmó a la papillote amb patates i verdures | Crema de porros i ceba amb crostonets de pa sense gluten Estofat casolà de llentíes ECO amb arròs Iogurt ECO amb fruita triturada natural Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita | Amanida de pasta sense gluten amb salmó fumat, olives i tomata Filet de pollastre a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita ECO Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt | Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn Botifarra al forn amb daus de moniato Fruita ECO Amanida de quinoa, truita de pernil amb enciam i fruita | Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva Truita de carbassó amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO Torrada amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita |
| Purè de patata al forn amb formatge Truita d'espínacs amb enciam ECO i olives Fruita Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita | Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i amanida de tomata Lluç al forn amb salsa verda Fruita ECO Amanida de fruits secs, truita de patates i ceba i fruita | Vichyssoise amb pipes Macarrons sense gluten a la bolonyesa amb sofregit de carn, ceba i tomata Iogurt ECO amb fruita triturada natural Gaspatxo, entrepà d'hamburguesa de vedella, tomata i ceba i fruita | Arròs integral amb pèsols, pastanaga, mongeta i saltejat amb soia ECO ECO Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Crema de verdures, brotxetes de pollastre i verdura amb amanida i iogurt | Amanida verda d'enciam ECO amb tomata Trinxat de patata, bledes i mongeta blanca ECO amb daus de gall d'indi a la planxa Postre làctic de la cuinera S/G Tallarines sense gluten al pesto, orada al forn amb tomata al forn i fruita |

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

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.



ESCOLA DE BORDILS

SENSE LACTOSA - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb el coordinador del menjador: Pau (pau@totoci.net/ 638.97.79.50)

Consell del mes!

Espero que hagueu passat un grandíssim estiu! Heu tingut molta calor? Sembla que encara tindrem aquestes temperatures tant altes uns dies més, així que us proposo dues sopes o cremes fredes amb ingredients ben saludables, a veure que us sembla!

- **Crema d'espàrrecs i xampinyons:** Sofregeixo espàrrecs verds, patata i ceba i un cop està rosset, ho cobreixo amb aigua. Ho deixo bullir fins que la patata està tendra i llavors, es passa per la batidora. Ho poso a la nevera i abans de servir, es poden saltejar uns xampinyons i decorar amb una mica de blat de moro.
- **Alvocat i cogombre:** Per a aquesta, no cal ni encendre el foc. En un vas de batidora, es posa cogombre, alvocat, i iogurt natural. Es bat, i es serveix. Es pot decorar amb manta o suc de llimona. Boníssim!



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|-------------------------|---------|----------|--------|-----------|
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| VACANCES D'ESTIU | | | | |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 12 |
| FESTIU | | | | |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 19 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

Els menús estan revisats per la dietista - nutricionista Cristina Planella Farrugia (CAT020).
 El servei inclou pa i aigua.
 El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.
 Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.



ESCOLA DE BORDILS

SENSE GLUTEN NI LACTOSA - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb el coordinador del menjador: Pau (pau@totoci.net/ 638.97.79.50)

Consell del mes!

Espero que hagueu passat un grandíssim estiu! Heu tingut molta calor? Sembla que encara tindrem aquestes temperatures tant altes uns dies més, així que us proposo dues sopes o cremes fredes amb ingredients ben saludables, a veure que us sembla!

- **Crema d'espàrrecs i xampinyons:** Sofregeixo espàrrecs verds, patata i ceba i un cop està rosset, ho cobreixo amb aigua. Ho deixo bullir fins que la patata està tendra i llavors, es passa per la batidora. Ho poso a la nevera i abans de servir, es poden saltejar uns xampinyons i decorar amb una mica de blat de moro.
- **Alvocat i cogombre:** Per a aquesta, no cal ni encendre el foc. En un vas de batidora, es posa cogombre, alvocat, i iogurt natural. Es bat, i es serveix. Es pot decorar amb manta o suc de llimona. Boníssim!



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| VACANCES D'ESTIU | | Fideuada sense gluten amb sofregit de ceba i verdures Truita d'espinaacs amb xampinyons saltejats Fruita Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita | Arròs amb salsa de tomata natural Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt | Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives Fruita ECO Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita |
| FESTIU | 11 | 12 | 13 | 14 |
| | Espaguetis integrals a la napolitana amb salsa tomata natural a banda Lluç a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita Crema de verdures sense lactosa, verat a la planxa amb tomata amanit i fruita | Menestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, pèsol i patata) Lassanya sense gluten amb bolonyesa de lleties sense lactosa Fruita ECO Endives farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt sense lactosa | Amanida verda de temporada amb formatge sense lactosa i fruits secs Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc) logurt sense lactosa Amanida de tomata, formatge fresc sense lactosa i hamburguesa de vedella amb pa i fruita | Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga Truita a la francesa amb enciam ECO i olives Fruita ECO Pa amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 19 |
| Amanida verda amb enciam ECO i olives Arròs a la cassola amb lluç i sofregit de ceba i tomata Fruita Salmó a la papillote amb patates i verdures i fruita | Crema de porros i ceba sense lactosa amb crostonets de pa sense gluten Estofat casolà de lleties ECO amb arròs logurt sense lactosa Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita | Amanida de pasta sense gluten amb salmó fumat, olives i tomata Filet de pollastre a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita ECO Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt | Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn amb formatge s/lactosa Botifarra al forn amb daus de moniato Fruita ECO Amanida de quinoa, truita de pernil amb enciam i fruita | Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva Truita de carbassó amb enciam ECO i blat de moro Fruita ECO Torrada sense gluten amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| Puré de patata al forn amb formatge sense lactosa Truita d'espinaacs amb enciam ECO i olives Fruita Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita | Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i amanida de tomata Lluç al forn amb salsa verda Fruita ECO Amanida de fruits secs, truita de patates i ceba i fruita | Vichyssoise sense lactosa amb pipes Macarrons sense gluten a la bolonyesa amb sofregit de carn, ceba i tomata logurt sense lactosa Gaspatxo, entrepà d'hamburguesa de vedella, tomata i ceba i fruita | Arròs integral amb pèsols, pastanaga, mongeta i saltejat amb soja ECO ECO Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Crema de verdures, brotxetes de pollastre i verdura amb amanida i iogurt sense lactosa | Amanida verda d'enciam ECO amb tomata Trinxat de patata, bledes i mongeta blanca ECO amb daus de gall d'indi a la planxa Postre làctic de la cuinera S/L Tallarines sense gluten al pesto, orada al forn amb tomata al forn i fruita |

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

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.



ESCOLA DE BORDILS

SENSE PORC - SETEMBRE

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, contacteu amb el coordinador del menjador: Pau (pau@totoci.net/ 638.97.79.50)

Consell del mes!

Espero que hagueu passat un grandíssim estiu! Heu tingut molta calor? Sembla que encara tindrem aquestes temperatures tant altes uns dies més, així que us proposo dues sopes o cremes fredes amb ingredients ben saludables, a veure que us sembla!

- **Crema d'espàrrecs i xampinyons:** Sofreixo espàrrecs verds, patata i ceba i un cop està rosset, ho cobreixo amb aigua. Ho deixo bullir fins que la patata està tendra i llavors, es passa per la batedora. Ho poso a la nevera i abans de servir, es poden saltejar uns xampinyons i decorar amb una mica de blat de moro.
- **Alvocat i cogombre:** Per a aquesta, no cal ni encendre el foc. En un vas de batedora, es posa cogombre, alvocat, i iogurt natural. Es bat, i es serveix. Es pot decorar amb manta o suc de llimona. Boníssim!



| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| VACANCES D'ESTIU | | Fideuada amb sofregit de ceba i verdures Truita d'espínacs amb xampinyons saltejats Fruita Bròquil amb patata, bistec de vedella amb pastanaga i fruita | Arròs amb salsa de tomata natural Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Amanida de tomàquet i olives negres, truita a la francesa amb pa amb tomàquet i iogurt | Mongeta, pastanaga, patata i pèsol bullit Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam ECO i olives Fruita ECO Amanida variada amb fruits secs, rap amb patata al forn i fruita |
| FESTIU | | Menestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, pèsol i patata) Lassanya amb bolonyesa de lleties Fruita ECO Endívides farcides de pastanaga ratllada, pollastre al forn amb patates i iogurt | Amanida verda de temporada amb formatge i fruits secs Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i pollastre) Iogurt ECO amb fruita triturada natural Amanida de tomata, formatge fresc i hamburguesa de vedella amb pa i fruita | Wok de cigrons ECO amb ceba caramelitzada i pastanaga Truita a la francesa amb enciam ECO i olives Fruita ECO Pa amb tomata, truita de carbassó i ceba amb amanida i fruita |
| Amanida verda amb enciam ECO i olives Arròs a la cassola amb lluç i sofregit de ceba i tomata Fruita Salmó a la papillote amb patates i verdures i fruita | Crema de porros i ceba amb crostonets de pa Estofat casolà de lleties ECO amb arròs Iogurt ECO amb fruita triturada natural Mongeta i patata amb oli, ous farcits de tonyina i olives amb amanida i fruita | Amanida de pasta amb salmó fumat, olives i tomata Filet de pollastre a la planxa amb enciam ECO i tomata Fruita ECO Crema de carbassó tèbia, conill a la planxa i patata al microones i iogurt | Bròquil verd, pastanaga i patata bullida gratinat al forn amb formatge s/lactosa Pollastre al forn amb daus de moniato Fruita ECO Amanida de quinoa, truita de tonyina amb enciam i fruita | Patata i cigrons bullits amb un rajolí d'oli d'oliva Truita de carbassó amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO Torrada amb escalivada, sèpia a la planxa amb tomata amanit i fruita |
| Purè de patata al forn amb formatge Truita d'espínacs amb enciam ECO i olives Fruita Cuscús al curri, sardines a la planxa amb amanida i fruita | Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i amanida de tomata Lluç al forn amb salsa verda Fruita ECO Amanida de fruits secs, truita de patates i ceba i fruita | Vichyssoise amb pipes Macarrons a la bolonyesa amb sofregit de carn de vedella, ceba i tomata Iogurt ECO amb fruita triturada natural Gaspatxo, entrepà d'hamburguesa de vedella, tomata i ceba i fruita | Arròs integral amb pèsols, pastanaga, mongeta i saltejat amb soia ECO ECO Peix fresc amb acompanyament Fruita ECO Crema de verdures, brotxetes de pollastre i verdura amb amanida i iogurt | Amanida verda d'enciam ECO amb tomata Trinxat de patata, bledes i mongeta blanca ECO amb daus de gall d'indi a la planxa Postre làctic de la cuinera Tallarines al pesto, orada al forn amb tomata al forn i fruita |

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

El servei inclou pa i aigua.

El pa serà integral dues vegades a la setmana, el dimecres i el divendres.

Totes les preparacions que duen salses o gratinat, se serveixen amb la guarnició a banda, i són els propis infants qui escull si en volen i en quina quantitat.

