

ESCOLA DE BORDILS

BASAL - GÈNER

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

Consell del mes!

Ja ha arribat el mes de gener, i amb ell, un munt de plats deliciosos per gaudir! Fa fred, així que és el moment perfecte per menjar coses calentes que ens facin sentir com a casa. Aquí, ens encanta fer escudella amb pilota i galets!

A més, els mercats estan plens de taronges i mandarines, que són com petites bombes de vitamines! I no oblidem les verdures de temporada, com la col i les pastanagues, que són boníssimes i ens ajuden a créixer forts i sans.

Així que prepareu-vos per gaudir d'un menú escolar ple de sabors i colors! Menjar bé és divertit!

Bon profit, petits xefs!



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
6	7	8	9	10
		Arròs integral amb salsa de tomata natural a banda Lluç a la planxa amb enciam ECO i olives Fruita Mongeta verda, bròquil blanc i patata, peix amb amanida i fruita	Sopa de brou amb colzes Mandonguilles guisades amb pebrot i tomata Fruita ECO Verdura i patata bullida, truita, amanida i fruita	Bròquil i patata bullits amb un rajolí d'oli Truita de carbassó i pastanaga amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO Peix al forn amb albergínia, ceba pastanaga i patata, fruita
13	14	15	16	17
Fideuada amb sofregit de ceba i verdures Abadejo al forn amb enciam ECO i pastanaga Fruita ECO Bledes i patates saltejades amb oli, hamburguesa de vedella i iogurt	Arròs integrals amb salsa de tomata natural a banda Truita a la francesa amb enciam ECO, canonges i olives Iogurt ECO amb fruita natural triturada Bròquil i patata bullida, peix amanida i fruita	Pèsols, pastanaga i mongeta tendra bullida Llom i daus de patata al forn amb salsa de formatge a banda Fruita Sopa pasta, remenat d'ou amb escarola i blat de moro i fruita	Crema de porro i carbassa amb pipes de carbassa Hamburguesa de vedella ECO amb amanida de tomata Fruita Arròs amb bolets, truita a la francesa amb enciam i olives i fruits secs	Patata i cigrons ECO bullits amb un rajolí d'oli Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita ECO Carxofes i patates al forn, remenat d'ous amb bolets, amandia i fruita
20	21	22	23	24
Arròs amb verdures (mongeta, pastanaga i pèsol) Truita de gall d'indi amb enciam ECO i cogombre Fruita Orada al forn amb patata, carbassó i pebrot i fruita	Mongeta verda, pastanaga i patata bullida amb un rajolí d'oli Fricandó de vedella amb verdures i salseta (tomata i ceba) Fruita ECO Espirals saltejats amb verdures i gambes, amanida i fruita	Amanida variada (enciam ECO, pastanaga, tomàquet, poma i olives) Macarrons integrals a la bolonyesa de lleties, tomata i ceba Fruita Bròquil blanc amb patata i llom a la planxa amb pastanaga ratllada i fruita	Sopa de verdures amb cigrons Filet de pollastre planxa amb enciam ECO i olives Fruita ECO Arròs tres delícies, truita de xampinyons i fruita	Puré de patata al forn i formatge Peix fresc de mercat amb carbassó i pastanaga Iogurt ECO amb fruita natural triturada verdura i patata bullida, broqueta de gall d'indi i fruita
27	28	29	30	31
Espirals amb pesto a banda Lluç al forn amb amanida de canonges i cogombre Fruita ECO Crema de verdures, llonza de porc a la planxa i fruita	Humus de cigrons amb bastonets de pa i amanida de tomata Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc) Fruita Mongeta i patata amb oli, ou passat per aigua i pa i fruita	Crema de carbassa amb pipes Estofat casolà de lleties ECO i arròs (amb sofregit de tomata i ceba) Fruita ECO sopa d'arròs, peix blanc, amanida i fruita	Bròquil verd i patata bullida Truita de carbassó amb albergínia i pastanaga en tempura Fruita Pollastre al forn amb patata i carxofa, fruita	Trinxat de la Cerdanya (patata i col) Rostit de l'Àvia Crema catalana de la fageda Tallarines amb salmó i gamba 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 - GÈNER

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	6	7	8	9
		Arròs integral amb salsa de tomata natural a banda	Sopa de brou vegetal amb colzes	Bròquil i patata bullits amb un rajolí d'oli
		Seità a la planxa amb enciam ECO i olives Fruita	Mandonguilles de cigrons amb pebrot i tomata Fruita ECO	Truita de carbassó i pastanaga amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO
Fideuada amb sofregit de ceba i verdures	13	14	15	16
Seità al forn amb enciam ECO i pastanaga Fruita ECO	Arròs integrals amb salsa de tomata natural a banda	Pèsols, pastanaga i mongeta tendra bullida	Crema de porro i carbassa amb pipes de carbassa	Patata i cigrons ECO bullits amb un rajolí d'oli d'oliva
	Truita a la francesa amb enciam ECO, canonges i olives logurt ECO amb fruita natural triturada	Filet de tofu al forn amb ceba i pastanaga Fruita	Hamburguesa de vedella ECO amb amanida de tomata Fruita	Salsitxes vegetals al forn amb ceba i pastanaga Fruita ECO
Arròs amb verdures (mongeta, pastanaga i pèsol)	20	21	22	23
Truita de formatge amb enciam ECO i cogombre Fruita	Mongeta verda, pastanaga i patata bullida amb un rajolí d'oli	Amanida variada (enciam ECO, pastanaga, tomàquet, poma i olives)	Sopa de verdures amb cigrons	Puré de patata al forn i formatge
	Trossets de tofu amb verdures i salseta (tomata i ceba) Fruita ECO	Macarrons integrals a la bolonyesa de lleties, tomata i ceba Fruita	Hamburguesa vegetal planxa amb enciam ECO i olives Fruita ECO	Filet de seità amb arròs saltejat logurt ECO amb fruita natural triturada
Espirals amb pesto a banda	27	28	29	30
Filet de seità al forn amb amanida de canonges i cogombre Fruita ECO	Humus de cigrons amb bastonets de pa i amanida de tomata	Crema de carbassa amb pipes	Bròquil verd i patata bullida	Trinxat de la Cerdanya (patata i col)
	Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i verdures) Fruita	Estofat casolà de lleties ECO i arròs (amb sofregit de tomata i ceba) Fruita ECO	Truita de carbassó amb albergínia i pastanaga en tempura logurt ECO amb fruita natural triturada	Tofu al forn amb ceba Crema catalana de la fageda

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 - GENER

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
6	7	8	9	10
		Arròs integral amb salsa de tomata natural a banda	Sopa de brou amb colzes S/G	Bròquil i patata bullits amb un rajolí d'oli
		Lluç a la planxa amb enciam ECO i olives	Mandonguilles guisades amb pebrot i tomata	Truita de carbassó i pastanaga amb enciam ECO i cogombre
		Fruita	Fruita ECO	Fruita ECO
13	14	15	16	17
Fideuada S/G amb sofregit de ceba i verdures	Arròs integrals amb salsa de tomata natural a banda	Pèsols, pastanaga i mongeta tendra bullida	Crema de porro i carbassa amb pipes de carbassa	Patata i cigrons ECO bullits amb un rajolí d'oli
Abadejo al forn amb enciam ECO i pastanaga	Truita a la francesa amb enciam ECO, canonges i olives	Llom i daus de patata al forn amb salsa de formatge a banda	Hamburguesa de vedella ECO amb amanida de tomata	Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pastanaga
Fruita ECO	logurt ECO amb fruita natural triturada	Fruita	Fruita	Fruita ECO
20	21	22	23	24
Arròs amb verdures (mongeta, pastanaga i pèsol)	Mongeta verda, pastanaga i patata bullida amb un rajolí d'oli	Amanida variada (enciam ECO, pastanaga, tomàquet, poma i olives)	Sopa de verdures amb cigrons	Puré de patata al forn i formatge
Truita de gall d'indi amb enciam ECO i cogombre	Fricandó de vedella amb verdures i salseta (tomata i ceba)	Macarrons integrals S/G a la bolonyesa de lleties, tomata i ceba	Filet de pollastre planxa amb enciam ECO i olives	Peix fresc de mercat amb arròs saltejat
Fruita	Fruita ECO	Fruita	Fruita ECO	logurt ECO amb fruita natural triturada
27	28	29	30	31
Espirals S/G amb pesto a banda	Humus de cigrons amb bastonets de pa S/G i amanida de tomata	Crema de carbassa amb pipes	Bròquil verd i patata bullida	Trinxat de la Cerdanya (patata i col)
Lluç al forn amb amanida de canonges i cogombre	Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc)	Estofat casolà de lleties ECO i arròs (amb sofregit de tomata i ceba)	Truita de carbassó amb albergínia i pastanaga en tempura	Rostit de l'Àvia
Fruita ECO	Fruita	Fruita ECO	logurt ECO amb fruita natural triturada	Crema catalana de la fageda



DIA TEMÀTIC TRADICIONAL

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.

tot ed
Educació | Llibre | Esport



ESCOLA DE BORDILS

SENSE LACTOSA - GÈNER

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres					
6	7	Arròs integral amb salsa de tomata natural a banda Lluç a la planxa amb enciam ECO i olives Fruita	8	Sopa de brou amb colzes Mandonguilles guisades amb pebrot i tomata Fruita ECO	9	Bròquil i patata bullits amb un rajolí d'oli Truita de carbassó i pastanaga amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO	10		
Fideuada amb sofregit de ceba i verdures Abadejo al forn amb enciam ECO i pastanaga Fruita ECO	13	Arròs integrals amb salsa de tomata natural a banda Truita a la francesa amb enciam ECO, canonges i olives logurt S/L amb fruita natural triturada	14	Pèsols, pastanaga i mongeta tendra bullida Llom i daus de patata al forn amb salsa de formatge sense lactosa a banda Fruita	15	Crema de porro i carbassa amb pipes de carbassa S/L Hamburguesa de vedella ECO amb amanida de tomata Fruita	16	Patata i cigrons ECO bullits amb un rajolí d'oli Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita ECO	17
Arròs amb verduretes (mongeta, pastanaga i pèsol) Truita de gall d'indi amb enciam ECO i cogombre Fruita	20	Mongeta verda, pastanaga i patata bullida amb un rajolí d'oli Fricandó de vedella amb verduretes i salseta (tomata i ceba) Fruita ECO	21	Amanida variada (enciam ECO, pastanaga, tomàquet, poma i olives) Macarrons integrals a la bolonyesa de lleties, tomata i ceba Fruita	22	Sopa de verdures amb cigrons Filet de pollastre planxa amb enciam ECO i olives Fruita ECO	23	Puré de patata al forn amb formatge sense lactosa Peix fresc de mercat amb arròs saltejat logurt S/L amb fruita natural triturada	24
Espirals amb oli i formatge S/L Lluç al forn amb amanida de canonges i cogombre Fruita ECO	27	Humus de cigrons amb bastonets de pa i amanida de tomata Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc) Fruita	28	Crema de carbassa amb pipes Estofat casolà de lleties ECO i arròs (amb sofregit de tomata i ceba) Fruita ECO	29	Bròquil verd i patata bullida Truita de carbassó amb albergínia i pastanaga en tempura logurt S/L amb fruita natural triturada	30	Trinxat de la Cerdanya (patata i col) Rostit de l'Àvia logurt S/L amb fruita natural triturada	31

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.

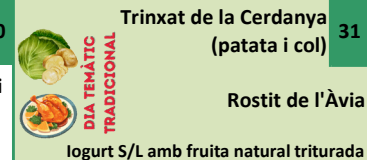


ESCOLA DE BORDILS

S/GLUTEN i LACTOSA - GÈNER

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	6	7	8	9
		Arròs integral amb salsa de tomata natural a banda	Sopa de brou amb colzes S/G	Bròquil i patata bullits amb un rajolí d'oli
		Lluç a la planxa amb enciam ECO i olives	Mandonguilles guisades amb pebrot i tomata	Truita de carbassó i pastanaga amb enciam ECO i cogombre
		Fruita	Fruita ECO	Fruita ECO
Fideuada S/G amb sofregit de ceba i verdures	13	14	15	16
	Arròs integral amb salsa de tomata natural a banda	Pèsols, pastanaga i mongeta tendra bullida	Crema de porro i carbassa amb pipes de carbassa	Patata i cigrons ECO bullits amb un rajolí d'oli
Abadejo al forn amb enciam ECO i pastanaga	Truita a la francesa amb enciam ECO, canonges i olives	Llom i daus de patata al forn amb salsa de formatge S/L a banda	Hamburguesa de vedella ECO amb amanida de tomata	Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pastanaga
Fruita ECO	logurt S/L amb fruita natural triturada	Fruita	Fruita	Fruita ECO
Arròs amb verdures (mongeta, pastanaga i pèsol)	20	21	22	23
	Mongeta verda, pastanaga i patata bullida amb un rajolí d'oli	Amanida variada (enciam ECO, pastanaga, tomàquet, poma i olives)	Sopa de verdures amb cigrons	Puré de patata al forn amb formatge S/L
Truita de gall d'indi amb enciam ECO i cogombre	Fricandó de vedella amb verdures i salseta (tomata i ceba)	Macarrons integrals a la bolonyesa de lleties, tomata i ceba	Filet de pollastre planxa amb enciam ECO i olives	Peix fresc de mercat amb arròs saltejat
Fruita	Fruita ECO	Fruita	Fruita ECO	logurt S/L amb fruita natural triturada
Espirals S/G amb oli i formatge S/L	27	28	29	30
	Humus de cigrons amb bastonets de pa S/G i amanida de tomata	Crema de carbassa amb pipes	Bròquil verd i patata bullida	Trinxat de la Cerdanya (patata i col)
Lluç al forn amb amanida de canonges i cogombre	Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc)	Estofat casolà de lleties ECO i arròs (amb sofregit de tomata i ceba)	Truita de carbassó amb albergínia i pastanaga en tempura	Rostit de l'Àvia
Fruita ECO	Fruita	Fruita ECO	logurt S/L amb fruita natural triturada	logurt S/L amb fruita natural triturada



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 - GÈNER

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
	6	7	8	9	
		Arròs integral amb salsa de tomata natural a banda	Sopa de brou vegetal amb colzes	Bròquil i patata bullits amb un rajolí d'oli	
		Lluç a la planxa amb enciam ECO i olives	Mandonguilles de cigrons amb pebrot i tomata	Truita de carbassó i pastanaga amb enciam ECO i cogombre	
		Fruita	Fruita ECO	Fruita ECO	
Fideuada amb sofregit de ceba i verdures	13	14	15	16	
	Arròs integrals amb salsa de tomata natural a banda	Pèsols, pastanaga i mongeta tendra bullida	Crema de porro i carbassa amb pipes de carbassa	Patata i cigrons ECO bullits amb un rajolí d'oli	
Abadejo al forn amb enciam ECO i pastanaga	Truita a la francesa amb enciam ECO, canonges i olives	Pit de pollastre i daus de patata al forn amb salsa de formatge a banda	Hamburguesa de vedella ECO amb amanida de tomata	Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pastanaga	
Fruita ECO	logurt ECO amb fruita natural triturada	Fruita	Fruita	Fruita ECO	
Arròs amb verdures (mongeta, pastanaga i pèsol)	20	21	22	23	
	Mongeta verda, pastanaga i patata bullida amb un rajolí d'oli	Amanida variada (enciam ECO, pastanaga, tomàquet, poma i olives)	Sopa de verdures amb cigrons	Puré de patata al forn amb formatge	
Truita de gall d'indi amb enciam ECO i cogombre	Fricandó de vedella amb verdures i salseta (tomata i ceba)	Macarrons integrals a la bolonyesa de lleties, tomata i ceba	Filet de pollastre planxa amb enciam ECO i olives	Peix fresc de mercat amb arròs saltejat	
Fruita	Fruita ECO	Fruita	Fruita ECO	logurt ECO amb fruita natural triturada	
Espirals amb pesto a banda	27	28	29	30	
	Humus de cigrons amb bastonets de pa i amanida de tomata	Crema de carbassa amb pipes	Bròquil verd i patata bullida	 DIA TEMÀTIC TRADICIONAL Trinxat de la Cerdanya (patata i col)	
Lluç al forn amb amanida de canonges i cogombre	Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i pollastre)	Estofat casolà de lleties ECO i arròs (amb sofregit de tomata i ceba)	Truita de carbassó amb albergínia i pastanaga en tempura		Rostit de l'Àvia (sense porc)
Fruita ECO	Fruita	Fruita ECO	logurt ECO amb fruita natural triturada		Crema catalana de la fageda

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.



Educació | Lleure | Esport



ESCOLA DE BORDILS

NO LLEGUMS - GÈNER

Es demana que qualsevol dubte i/o consulta en relació al funcionament del menjador, treball d'hàbits, monitoratge, us dirigiu a la coordinadora del menjador: Ceci Garrido, de 9:30 a 10h a l'escola.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres					
6	7	Arròs integral amb salsa de tomata natural a banda Lluç a la planxa amb enciam ECO i olives Fruita	8	Sopa de brou amb colzes Mandonguilles guisades amb pebrot i tomata Fruita ECO	9	Bròquil i patata bullits amb un rajolí d'oli Truita de carbassó i pastanaga amb enciam ECO i cogombre Fruita ECO	10		
Fideuada amb sofregit de ceba i verdures 13	Arròs integrals amb salsa de tomata natural a banda 14	Patata i pastanaga bullida 15	Crema de porro i carbassa amb pipes de carbassa 16	Patata i ceba bullida amb un rajolí d'oli 17	Abadejo al forn amb enciam ECO i pastanaga Fruita ECO	Truita a la francesa amb enciam ECO, canonges i olives logurt ECO amb fruita natural triturada	Llom i daus de patata al forn amb salsa de formatge a banda Fruita	Hamburguesa de vedella ECO amb amanida de tomata Fruita	Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pastanaga Fruita ECO
Arròs amb verdures amb carbassó i pastanaga 20	Macarrons bullits amb un rajolí d'oli 21	Amanida variada (enciam ECO, pastanaga, tomàquet, poma i olives) 22	Sopa de verdures amb arròs 23	Purè de patata al forn i formatge 24	Truita de gall d'indi amb enciam ECO i cogombre Fruita	Fricandó de vedella amb verdures i salseta (tomata i ceba) Fruita ECO	Macarrons integrals amb tomata i ceba Fruita	Filet de pollastre planxa amb enciam ECO i olives Fruita ECO	Peix fresc de mercat amb carbassó i pastanaga logurt ECO amb fruita natural triturada
Espirals amb pesto a banda 27	Humus de pastanaga i bastonets de pa amb amanida de tomata 28	Crema de carbassa amb pipes 29	Bròquil verd i patata bullida 30	Trinxat de la Cerdanya (patata i col) 31	Lluç al forn amb amanida de canonges i cogombre Fruita ECO	Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i porc) Fruita	Pit de pollastre a la planxa amb arròs blanc a banda Fruita ECO	Truita de carbassó amb albergínia i pastanaga en tempura Fruita	Rostit de l'Àvia Crema catalana de la fageda

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.

