

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

13	14	15	16	17
<p><b>LENTIL STEW</b> LLENTIES ESTOFADES</p> <p><b>HOME-STYLE CHICKEN CROQUETTES</b> CROQUETES ARTESANES DE POLLASTRE</p> <p><b>GRATED CARROT, OLIVES AND SWEETCORN</b> AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>PASTA SPIRALS WITH TOMATO SAUCE AND CHEESE</b> ESPIRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p><b>BAKED HAKE FILLET</b> FILET DE LLUÇ AL FORN</p> <p><b>GREEN SALAD</b> AMANIDA VERDA</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>BROCCOLI WITH POTATOES</b> BRÒQUIL AMB PATATES</p> <p><b>ROAST CHICKEN THIGH</b> CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT</p> <p><b>LETTUCE AND OLIVES</b> ENCIAM I OLIVES</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>CANTONICE RICE</b> ARRÒS CANTONÈS</p> <p><b>CHEESE OMELETTE</b> TRUITA DE FORMATGE</p> <p><b>LETTUCE AND TOMATO</b> ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p><b>YOGHURT</b> IOGURT</p>	<p><b>CREAM OF LEEK SOUP</b> CREMA DE PORROS NATURAL</p> <p><b>CHICKPEAS WITH VEGETABLES STEW</b> CIGRONS GUISATS AMB VERDURES (PASTANAGA, TOMÀQUET I PEBROT VERMELL)</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>
20	21	22	23	24
<p><b>GREEN BEANS WITH POTATOES</b> MONGETES TENDRES AMB PATATES</p> <p><b>GRILLED BEEF BURGER WITH ONION</b> HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CARAMEL LITZADA</p> <p><b>LETTUCE AND TOMATO SALAD</b> AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>WHITE BEANS STEWED WITH MUSHROOMS</b> MONGETES BLANQUES GUISADES AMB BOLETES</p> <p><b>COURGETTE OMELETTE</b> TRUITA DE CARBASSÓ</p> <p><b>TOMATO AND CARROT</b> TOMÀQUET I PASTANAGA</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>VEGETABLES SOUP WITH PASTA</b> SOPA DE VERDURES AMB PASTA</p> <p><b>GRILLED CHICKEN STEAK</b> FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p><b>LETTUCE AND CUCUMBER</b> ENCIAM I COGOMBRE</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>LENTIL STEW</b> LLENTIES ESTOFADES</p> <p><b>BAKED PORK SAUSAGE</b> BOTIFARRA DE PORC AL FORN</p> <p><b>CALIU POTATOES</b> PATATES AL CALIU</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>PAELLA WITH VEGETABLES</b> PAELLA AMB VERDURES</p> <p><b>BAKED FISH</b> CASTANYOLA AL FORN</p> <p><b>TOMATO SAUCE</b> SALSA DE TOMÀQUET</p> <p><b>LETTUCE AND OLIVES</b> ENCIAM I OLIVES</p> <p><b>YOGHURT</b> IOGURT</p>
27	28	29	30	
<p><b>PEAS WITH POTATOES</b> PÈSOLS AMB PATATES</p> <p><b>CURRIED TURKEY STEW</b> ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB UN PUNT DE CURRI</p> <p><b>LETTUCE, SWEETCORN, CUCUMBER AND MUNG BEANS SALAD</b> AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO, COGOMBRE I BROTS DE MONGETES</p> <p><b>ICE CREAM</b> GELAT</p>	<p><b>SPECIAL MENU</b></p> <p><b>CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS</b> CREMA DE VERDURES NATURAL AMB CROSTONS</p> <p><b>CHICKEN BREAST BREADED IN CORN FLAKES</b> PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB CORN FLAKES</p> <p><b>SALAD WITH CRISPY ONION</b> AMANIDA AMB CEBA CRUIXENT</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>TRICOLORS PASTA</b> PASTA TRICOLOR</p> <p><b>GRATINATED ABADENO WITH CHEESE</b> ABADENO GRATINAT AMB FORMATGE</p> <p><b>LETTUCE AND SHREDDED CARROT</b> ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	<p><b>RED KIDNEY BEANS AND CARROT STEW</b> MONGETES VERMELLES GUISADES AMB PASTANAGA</p> <p><b>FRENCH OMELETTE WITH COOKED HAM</b> TRUITA FRANCESA AMB PERNIL CUIT</p> <p><b>LETTUCE</b> ENCIAM</p> <p><b>FRUIT</b> FRUITA</p>	



NOTES: Els nostres menús inclouen PA i la beguda serà AIGUA. Our menus include bread and drink will be water.

Et donem la benvinguda  
al nostre menjador  
escolar segur!

Comença  
amb un bon  
**ESMORZAR**



Pa, cereals o  
derivats



Llet o  
derivats

Fruita fresca  
i hortalisses



Si hem dinat:	Podem Sopar:
Cereals, fècules o llegums	Hortalisses crues o llegums cuits
Verdures	Cereals o fècules
Carn	Peix o ou
Peix	Carn magra o ou
Ou	Peix o carn magra
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

Estem preparats per garantir  
la seguretat dels nens i nenes a  
l'aula menjador.

**ELS GUARDIANS DE LA SALUT**



**2**

Desenvolupem i implantem els nostres  
protocols de seguretat i prevenció  
verificats per Bureau Veritas  
Certification.



**3**

El benestar de totes les  
famílies és la nostra prioritat.

Notes:

Notes area with a dashed border.

Empresa adherida al Pla de col·laboració per a la millora de la composició alimentària i begudes 2020.  
En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, procurar mantenir una bona alimentació substituint aliments no tolerats per altres dins de la mateixa família.

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que es vagi a consumir cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006. D'acord amb l'establert al RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats.

