

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>17 14:25 H:54 P:16 L:50</p> <p>Amanida d'arros integral, pastanaga, blat de moro, olives i tomàquet</p> <p>Truita de tonyina amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada (3,4)</p> <p>So par: Crema de pastanaga amb patata + Gall d'indi pènia.</p>	<p>18 14:57 H:54 P:16 L:50</p> <p>Fideuà amb pasta ECO</p> <p>Llom de porc amb salsa de poma</p> <p>Fruita de temporada (1,4,15)</p> <p>So par: Llobarro al forn amb patata i verdures</p>	<p>12 14:02 H:58 P:17 L:50</p> <p>Espaguetis integrals ECO bolonyesa</p> <p>Truita de carbassó amb albergínia fregida</p> <p>Fruita de temporada (1,3,15)</p> <p>So par: Vichyssoise amb crustacis + Llençat amb patata</p>	<p>13 14:00 H:40 P:22 L:50</p> <p>Empedrat de cigrons ECO</p> <p>Medalló de lluç amb muntanyeta de cuscús de verdures logurt(1,4,7)</p> <p>So par: Amanida d'arros integral amb tonyina.</p>	<p>14 14:08 H:40 P:23 L:50</p> <p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Pernillets de pollastre al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada (15)</p> <p>So par: Entrepà integral vegetal amb adhocat i formatge fresc</p>
<p>24 14:55 H:40 P:22 L:50</p> <p>Espirals ECO amb pesto</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada (1,3,7,8)</p> <p>So par: Pèsol saltejat amb pebrot i pastanaga.</p>	<p>25 15:02 H:41 P:21 L:50</p> <p>Amanida de mongetes ECO amb tomàquet, ceba, olives, blat de moro i enciam</p> <p>Broqueta de gall d'indi amb cuscús de xampinyons</p> <p>Fruita de temporada(1,15)</p> <p>So par: Bonda al forn amb patata i albergínia.</p>	<p>19 14:57 H:58 P:14 L:50</p> <p>Amanida completa: enciam, tomàquet, blat de moro, ceba i olives</p> <p>Salmó amb patata i ceba al forn logurt(4,7)</p> <p>So par: Fajitas de vedella amb pebrot, ceba i pa de pifa</p>	<p>20 14:54 H:50 P:15 L:50</p> <p>Llentíes ECO amb arros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb muntanyeta de quinoa i verdures</p> <p>Fruita de temporada (6)</p> <p>So par: Torrada d'escafiada amb tonyina.</p>	<p>21 14:00 H:45 P:20 L:50</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>MAIRA FRESCA amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada (4)</p> <p>So par: Remenat d'esparres verda amb torrades.</p>
<p>24 14:55 H:40 P:22 L:50</p> <p>Espirals ECO amb pesto</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada (1,3,7,8)</p> <p>So par: Pèsol saltejat amb pebrot i pastanaga.</p>	<p>25 15:02 H:41 P:21 L:50</p> <p>Amanida de mongetes ECO amb tomàquet, ceba, olives, blat de moro i enciam</p> <p>Broqueta de gall d'indi amb cuscús de xampinyons</p> <p>Fruita de temporada(1,15)</p> <p>So par: Bonda al forn amb patata i albergínia.</p>	<p>19 14:57 H:58 P:14 L:50</p> <p>Amanida completa: enciam, tomàquet, blat de moro, ceba i olives</p> <p>Salmó amb patata i ceba al forn logurt(4,7)</p> <p>So par: Fajitas de vedella amb pebrot, ceba i pa de pifa</p>	<p>20 14:54 H:50 P:15 L:50</p> <p>Llentíes ECO amb arros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb muntanyeta de quinoa i verdures</p> <p>Fruita de temporada (6)</p> <p>So par: Torrada d'escafiada amb tonyina.</p>	<p>21 14:00 H:45 P:20 L:50</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>MAIRA FRESCA amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada (4)</p> <p>So par: Remenat d'esparres verda amb torrades.</p>
<p>24 14:55 H:40 P:22 L:50</p> <p>Espirals ECO amb pesto</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada (1,3,7,8)</p> <p>So par: Pèsol saltejat amb pebrot i pastanaga.</p>	<p>25 15:02 H:41 P:21 L:50</p> <p>Amanida de mongetes ECO amb tomàquet, ceba, olives, blat de moro i enciam</p> <p>Broqueta de gall d'indi amb cuscús de xampinyons</p> <p>Fruita de temporada(1,15)</p> <p>So par: Bonda al forn amb patata i albergínia.</p>	<p>19 14:57 H:58 P:14 L:50</p> <p>Amanida completa: enciam, tomàquet, blat de moro, ceba i olives</p> <p>Salmó amb patata i ceba al forn logurt(4,7)</p> <p>So par: Fajitas de vedella amb pebrot, ceba i pa de pifa</p>	<p>20 14:54 H:50 P:15 L:50</p> <p>Llentíes ECO amb arros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb muntanyeta de quinoa i verdures</p> <p>Fruita de temporada (6)</p> <p>So par: Torrada d'escafiada amb tonyina.</p>	<p>21 14:00 H:45 P:20 L:50</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>MAIRA FRESCA amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada (4)</p> <p>So par: Remenat d'esparres verda amb torrades.</p>
<p>24 14:55 H:40 P:22 L:50</p> <p>Espirals ECO amb pesto</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada (1,3,7,8)</p> <p>So par: Pèsol saltejat amb pebrot i pastanaga.</p>	<p>25 15:02 H:41 P:21 L:50</p> <p>Amanida de mongetes ECO amb tomàquet, ceba, olives, blat de moro i enciam</p> <p>Broqueta de gall d'indi amb cuscús de xampinyons</p> <p>Fruita de temporada(1,15)</p> <p>So par: Bonda al forn amb patata i albergínia.</p>	<p>19 14:57 H:58 P:14 L:50</p> <p>Amanida completa: enciam, tomàquet, blat de moro, ceba i olives</p> <p>Salmó amb patata i ceba al forn logurt(4,7)</p> <p>So par: Fajitas de vedella amb pebrot, ceba i pa de pifa</p>	<p>20 14:54 H:50 P:15 L:50</p> <p>Llentíes ECO amb arros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb muntanyeta de quinoa i verdures</p> <p>Fruita de temporada (6)</p> <p>So par: Torrada d'escafiada amb tonyina.</p>	<p>21 14:00 H:45 P:20 L:50</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>MAIRA FRESCA amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada (4)</p> <p>So par: Remenat d'esparres verda amb torrades.</p>
<p>24 14:55 H:40 P:22 L:50</p> <p>Espirals ECO amb pesto</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada (1,3,7,8)</p> <p>So par: Pèsol saltejat amb pebrot i pastanaga.</p>	<p>25 15:02 H:41 P:21 L:50</p> <p>Amanida de mongetes ECO amb tomàquet, ceba, olives, blat de moro i enciam</p> <p>Broqueta de gall d'indi amb cuscús de xampinyons</p> <p>Fruita de temporada(1,15)</p> <p>So par: Bonda al forn amb patata i albergínia.</p>	<p>19 14:57 H:58 P:14 L:50</p> <p>Amanida completa: enciam, tomàquet, blat de moro, ceba i olives</p> <p>Salmó amb patata i ceba al forn logurt(4,7)</p> <p>So par: Fajitas de vedella amb pebrot, ceba i pa de pifa</p>	<p>20 14:54 H:50 P:15 L:50</p> <p>Llentíes ECO amb arros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb muntanyeta de quinoa i verdures</p> <p>Fruita de temporada (6)</p> <p>So par: Torrada d'escafiada amb tonyina.</p>	<p>21 14:00 H:45 P:20 L:50</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>MAIRA FRESCA amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada (4)</p> <p>So par: Remenat d'esparres verda amb torrades.</p>
<p>24 14:55 H:40 P:22 L:50</p> <p>Espirals ECO amb pesto</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada (1,3,7,8)</p> <p>So par: Pèsol saltejat amb pebrot i pastanaga.</p>	<p>25 15:02 H:41 P:21 L:50</p> <p>Amanida de mongetes ECO amb tomàquet, ceba, olives, blat de moro i enciam</p> <p>Broqueta de gall d'indi amb cuscús de xampinyons</p> <p>Fruita de temporada(1,15)</p> <p>So par: Bonda al forn amb patata i albergínia.</p>	<p>19 14:57 H:58 P:14 L:50</p> <p>Amanida completa: enciam, tomàquet, blat de moro, ceba i olives</p> <p>Salmó amb patata i ceba al forn logurt(4,7)</p> <p>So par: Fajitas de vedella amb pebrot, ceba i pa de pifa</p>	<p>20 14:54 H:50 P:15 L:50</p> <p>Llentíes ECO amb arros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb muntanyeta de quinoa i verdures</p> <p>Fruita de temporada (6)</p> <p>So par: Torrada d'escafiada amb tonyina.</p>	<p>21 14:00 H:45 P:20 L:50</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>MAIRA FRESCA amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada (4)</p> <p>So par: Remenat d'esparres verda amb torrades.</p>
<p>24 14:55 H:40 P:22 L:50</p> <p>Espirals ECO amb pesto</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada (1,3,7,8)</p> <p>So par: Pèsol saltejat amb pebrot i pastanaga.</p>	<p>25 15:02 H:41 P:21 L:50</p> <p>Amanida de mongetes ECO amb tomàquet, ceba, olives, blat de moro i enciam</p> <p>Broqueta de gall d'indi amb cuscús de xampinyons</p> <p>Fruita de temporada(1,15)</p> <p>So par: Bonda al forn amb patata i albergínia.</p>	<p>19 14:57 H:58 P:14 L:50</p> <p>Amanida completa: enciam, tomàquet, blat de moro, ceba i olives</p> <p>Salmó amb patata i ceba al forn logurt(4,7)</p> <p>So par: Fajitas de vedella amb pebrot, ceba i pa de pifa</p>	<p>20 14:54 H:50 P:15 L:50</p> <p>Llentíes ECO amb arros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb muntanyeta de quinoa i verdures</p> <p>Fruita de temporada (6)</p> <p>So par: Torrada d'escafiada amb tonyina.</p>	<p>21 14:00 H:45 P:20 L:50</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>MAIRA FRESCA amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada (4)</p> <p>So par: Remenat d'esparres verda amb torrades.</p>
<p>24 14:55 H:40 P:22 L:50</p> <p>Espirals ECO amb pesto</p> <p>Truita de formatge amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada (1,3,7,8)</p> <p>So par: Pèsol saltejat amb pebrot i pastanaga.</p>	<p>25 15:02 H:41 P:21 L:50</p> <p>Amanida de mongetes ECO amb tomàquet, ceba, olives, blat de moro i enciam</p> <p>Broqueta de gall d'indi amb cuscús de xampinyons</p> <p>Fruita de temporada(1,15)</p> <p>So par: Bonda al forn amb patata i albergínia.</p>	<p>19 14:57 H:58 P:14 L:50</p> <p>Amanida completa: enciam, tomàquet, blat de moro, ceba i olives</p> <p>Salmó amb patata i ceba al forn logurt(4,7)</p> <p>So par: Fajitas de vedella amb pebrot, ceba i pa de pifa</p>	<p>20 14:54 H:50 P:15 L:50</p> <p>Llentíes ECO amb arros</p> <p>Hamburguesa vegetal amb muntanyeta de quinoa i verdures</p> <p>Fruita de temporada (6)</p> <p>So par: Torrada d'escafiada amb tonyina.</p>	<p>21 14:00 H:45 P:20 L:50</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>MAIRA FRESCA amb patates fregides</p> <p>Fruita de temporada (4)</p> <p>So par: Remenat d'esparres verda amb torrades.</p>

El menú s'adaptarà a possibles intoleràncies i/o al·lèrgies substituïnt els aliments i/o processats d'alt risc, previ certificat mèdic. Tota la pasta a l'menú, a excepció de la pasta integral, és de origen italià i està elaborada a l'empresa de pasta LA FACEDA. Per a més informació, contacteu amb el departament de comercialització de l'empresa LA FACEDA. Per a més informació, contacteu amb el departament de comercialització de l'empresa LA FACEDA. Per a més informació, contacteu amb el departament de comercialització de l'empresa LA FACEDA.

LEGENDA: AL·LÈRGENS: (X) cereals que continguin gluten; (Y) lactes; (Z) crustacis i productes a base de crustacis; (A) fruites de còrtila, ametlles, avellanes, nous, a cacahots, nous del Brasil, fetsucs, macadàmies i productes derivats; (B) soja i productes a base de soja; (C) llet i els seus derivats (inclosa la lactosa); (D) llavors de sèsam i productes a base de llavors de sèsam; (E) hidròxid de sodi; (F) fruites en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO2; (G) namusos i productes a base de namusos; (H) molluscs; (I) carn i derivats carnis.

Heu d'avisar a la coordinadora de menjador de qualsevol eventualitat abans de les 9.30h

Miriam - 655934459

menjadorescolaestel@gmail.com