

FEBRER

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1	2	3	4	5
Arròs integral amb salsitxes vegetals i verdures	Crema de verdures de temporada amb pipes torrades	Llenties estofades amb verdures	Macarrons amb salsa de verdures	Patates, bròquil i coliflor
Cuixes de pollastre al forn amb llimona i herbes	Truita de patates i ceba amb pa de pagès i tomàquet	Botifarra amb amanida	Bacallà amb oli i alls	Pilota amb ket-xup
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de vaca amb sucre morè
Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú verd
8	9	10	11	12
	Cus cus integral amb cúrcuma i verdures	Crema de carbassa, porros i calçots	Mongeta del carai estofades amb verdures	Arròs amb salsa de verdures
FESTA	Pit de pollastre a la planxa amb amanida	Espaguetis a la bolonyesa de vedella	Salsitxes de pollastre amb amanida	Papillote de lluç
	logurt d'ovella amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Plàtan amb xocolata
	Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú groc
15	16	17	18	19
Patata, pastanaga i alls tendres	Cigrons estofats amb verdures	Espirals al pesto d'espínacs i formatge	Brou de aus amb arròs	Amanida de temporada amb fruits secs
Pinxos de gall d'indi amb amanida	Botifarra amb pa amb tomàquet	Maires arrebossades amb allioli	Truita de patates amb ceba	Mandonguilles amb puré de patates
Fruita del temps	Fruita del temps	logurt de vaca amb sucre morè	Taronja amb canella	Fruita del temps
Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú verd
22	23	24	25	26
Cus cus integral amb salsa de verdures	Trinxat de patata i col amb alls	Llenties estofades amb verdures	Arròs tres delícies amb ou, pernil dolç i olives	Crema de carbassa, porros i ceba
Llom a la planxa amb daus de tomàquet	Ou al plat amb salsa	Hamburgueses de pollastre amb ket-xup casolà	Lluç al forn amb xips de verdures	Pizza de vedella amb verdures
Fruita del temps	logurt de vaca amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú blau	Què sopem? Menú verd	Què sopem? Menú groc	Què sopem? Menú verd
29				
Crema de verdures				
Pollastre arrebossat amb tomàquet				
Fruita del temps				
Què sopem? Menú verd				

El 100% de les preparacions estan elaborades per les cuineres de l'escola, amb ingredients frescos de proximitat i de temporada. Amb productes ecològics com la vedella, el porc, l'ou i el iogurt, així com la majoria de cereals, llavors, verdures i fruites. El peix és fresc i de costes de proximitat.
Menús revisats per Joseba Koldo Apestegui – NUTRICIONISTA Col·legiat 0598

Menú Verd

Propostes primer plat a escollir:

Amanida de temporada amb llavors*
Crema de verdures verdes

Propostes segon plat a escollir:

Croquetes de mill amb verdures
Cigrons saltejats amb bròquil

Menú Blau

Propostes primer plat a escollir:

Verdura bullida amb oli d'oliva verge
Moniato al forn

Propostes segon plat a escollir:

Marmitaco de bonítol
Maires arrebossades

Menú Groc

Propostes primer plat a escollir:

Amanida de llenties
Verdures saltejades

Propostes segon plat a escollir:

Salsitxes de pagès
Gall d'indi a la planxa