



Els plats contenen:

GLUTEN 

OU 

API 

LLET I DERIVATS 

PROTEÏNA DE VACA 

SULFITS 

LLEGUMS 























































PEIX 

FRUITS DE CLOSCA 

Gener 2019

Escola Cor de Maria



DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOURS 3	DIVENDRES 4
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOURS 10	DIVENDRES 11
	ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà) CROQUETES DE BACALLÀ       XAMPINYONS SALTEJATS IOGURT	PATATES, MONGETA TENDRA I PASTANAGA AMB MAIONESA   TIRES DE PORC A L'ESTIL GREC AMANIDA AMB VINAGRETA DE MERMELADA FRUITA DEL TEMPS	GUISAT DE CIGRONS AMB VERDURES, COMÍ I FARIGOLA (by Laura) TRUITA DE PATATES   AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) GALL D'INDI A LES FINES HERBES      PASTANAGA EN TEMPURA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOURS 17	DIVENDRES 18
LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)  BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)   PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) DAUS DE VEDELLA ESTOFATS     AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS AMB CREMA DE XAMPINYONS      TRUITA A LA FRANCESA  AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	BLEDES AMB PATATES POLLASTRE AMB HERBES AROMÀTIQUES  AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA DEL TEMPS	CANELONS DE CARN GRATINATS         BASTONETS DE LLUÇ CASOLANS    AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i IOGURT
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOURS 24	DIVENDRES 25
SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS    LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)   AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell) TRUITA DE FORMATGE     AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA AMB CURRY DAUS DE GALL D'INDI ESTOFATS    CUSCÚS FRUITA DEL TEMPS	 MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES POLLASTRE EN ESCABETX (ceba, pebre vermell, vinagre, alls i llorer)  AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOURS 31	DIVENDRES 1
ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i champinyons) BACALLÀ GRATINAT AMB ALL I OLI   AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA DEL TEMPS	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT POLLASTRE BROASTER   XAMPINYONS AMB FARIGOLA I LLIMONA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)  TRUITA CASOLANA DE CARBASSÓ, CEBÀ I PATATA  AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA   HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA   ARRÒS SALTEJAT FRUITA DEL TEMPS	

Recomanació Sopars

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	SOPA D'AU AMB GALETS BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	COL-I-FLOR BULLIDA LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) PIT DE GALL D'INDI A LA CREMA DE MOSTASSA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
CARBASSÓ GRATINAT AMB FORMATGE GALL D'INDI MARINAT AL FORN FRUITA DEL TEMPS	GRAELLADA DE VERDURES TONYINA AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS	QUINOA AMB BRÒQUIL CONILL RUSTIT FRUITA DEL TEMPS	PÈSOLS BULLITS AMB OLI TONYINA AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'AU AMB ARRÒS GALL D'INDI AL CURRI AMB LLIMONA IOGURT
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL-LITZADA SÍPIA A LA PLANXA IOGURT	BRÒQUIL GRATINAT AMB BEIXAMEL LLUÇ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell) FRUITA DEL TEMPS	COL-I-FLOR AMB CARBASSA BULLIDES ORADA A L'ESPASA BROQUETA DE FRUITA VARIADA	GRAELLADA DE VERDURES LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA SALTEJADA AMB PERNIL BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE VERDURES SÍPIA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	ESPINACS BULLITS AMB PATATES BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	GRAELLADA DE VERDURES SÍPIA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	GRAELLADA DE VERDURES LLONZES DE LLOM A LA PLANXA QUALLADA	

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Croquetes s/gluten | 18. Bacallà a la planxa | 35. Pasta gratinada | 52. Gall d'indi a la planxa |
| 2. Llom arrebossat | 19. Farina s/gluten | 36. Pasta gratinada | 53. Sense pèsols |
| 3. Peix arrebossat | 20. Peix a la planxa | 37. Pasta gratinada | 54. sense api |
| 4. Peix arrebossat | 21. Vedella a la planxa | 38. Arrebossat sense gluten | 55. sense iogurt |
| 5. Bacallà arrebossat | 22. Vedella a la planxa | 39. Arrebossat sense ou | 56. sense iogurt |
| 6. Bacallà arrebossat | 23. Pasta s/gluten | 40. Pollastre a la planxa | 57. hamburguesa de vedella |
| 7. Sense maionesa | 24. Pasta s/ou | 41. Pasta sense gluten | 58. Pollastre a la planxa |
| 8. Sense maionesa | 25. Macarrons a la napolitana | 42. Pasta sense ou | 59. Lactonesa d'all |
| 9. mongeta verda amb patata | 26. Macarrons a la napolitana | 43. Sense api | 60. Carn a la planxa |
| 10. Truita vegana | 27. Salsa napolitana | 44. Vedella a la planxa | 61. farina sense gluten |
| 11. Sense api | 28. Truita vegana | 45. Lluç a la planxa | 62. arrebossat sense ou |
| 12. Farina s/gluten | 29. Pollastre a la planxa | 46. Menestra de verdures | 63. mongeta tendra amb patata |
| 13. Gall d'indi a la planxa | 30. Canelons s/gluten | 47. Truita vegana | 64. Truita vegana |
| 14. Sense api | 31. Pasta s/ou i sense formatge | 48. Truita francesa | 65. Sense làctics |
| 15. Cuiat sense vi | 32. Canelons d'espinacs | 49. Truita francesa | 66. Sense làctics |
| 16. mongeta tendra amb patata | 33. Pasta amb tomàquet i tonyina | 50. Sense curri | 67. Hamburguesa de peix |
| 17. Pollastre a la planxa | 34. Pasta amb tomàquet i tonyina | 51. Sense curri | 68. Vedella a la planxa |

Els alumnes d'Educació Infantil, mengen iogurt de postres tots els dilluns i divendres.

El dia 24 celebrem la jornada del Llegum:

"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001048)"

1r plat: Arròs a la cassola amb verdures
2n plat: Hamburguesa de cigrons amb salsa de iogurt
guarnició: Amanida de soja
postres: Natilles