



Escola Jaume Ferran i Clua

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3 Crema de mongeta blanca i porros
Pollastre a la planxa
Amanida d'enciam i pastanaga
Fruita del temps / Pa integral
Crostones de pa

4 Sopa d'arròs amb verdures
Truita de patata i ceba
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps / Pa amb tomàquet

5 Crema de carbassa (amb pastanaga, ceba i patata)
Cigrons amb arròs ECO (ceba, pastanaga, carbassa)
Enciam i olives negres
Fruita del temps / Pa integral

6 Espirals integrals amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga
Gall dindi amb salsa de verdures (pastanaga i ceba)
Amanida d'enciam i magrana
Fruita del temps / Pa integral
Formatge ratllat

7 Trinxat de col i patata
Pollastre a l'allet
Panís de blat de moro
Fruita del temps
Pa integral

*Arròs amb tomàquet
Pollastre a la planxa*

*Amanida variada
Cigrons saltats*

*Patates saltades amballet
Truita francesa*

*Crema de carbassó
Pèsols saltats amb pernil*

*Sopa d'au amb pasta
Tacos vegetals casolans*

10 Crema de moniato (amb ceba, patata)
Macarrons ECO amb bolonyesa vegetal ECO (seitán i sofregit de tomàquet)
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps / Pa integral
Formatge ratllat

11 Llenties ECO amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Ous durs amb tomàquet
Enciam i ravenets
Batut casolà de iogurt ECO i plàtan
Pa integral

12 Coliflor gratinada (amb patata, beixamel i formatge)
Gall dindi amb salsa de poma
Enciam i olives
Fruita del temps / Pa integral

13 Amanida d'enciam, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc
Arròs blanc amb pollastre a la planxa
Lactonesa amb all
Fruita del temps / Pa integral

14 Pèsols i patata
Carn magre de porc arrebossada
Amanida d'enciams i panses
Fruita del temps
Pa integral

*Amanida d'escalivada
Gall dindi a la planxa*

*Sopa d'arròs amb verdures
Mongetes saltades amb verdures*

*Crema de carbassa
Pollastre a la planxa*

*Sopa d'au amb pasta
Truita francesa*

*Amanida variada
Pizza vegetal casolana*

17 Arròs saltejat amb verdures
Gall dindi a la planxa
Amanida d'enciam i blat de moro
Fruita del temps
Pa integral

18 Cuscús ECO amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba)
Pollastre al forn
Enciam i olives negres
Fruita del temps / Pa integral

19 Mongeta tendra i patata
Gall dindi a la planxa
Amanida d'enciams i poma
Fruita del temps
Pa integral

20 Cigrons amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet)
Truita de patata i calçots
Amanida d'enciam i panses
Fruita del temps
Pa amb tomàquet

21 Amanida d'enciams, blat de moro i pastanaga
Lasanya de lleties ECO (amb sofregit de tomàquet i beixamel d'arròs)
Fruita del temps / Pa integral

*Amanida de lleties
Pollastre a la planxa*

*Amanida variada
Pèsols saltats*

*Crema de porros
Truita francesa*

*Arròs amb tomàquet
Pollastre a la planxa*

*Crema de carbassa
Hamburguesa vegetal completa*

24 Mongetes guisades amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Pollastre a la planxa
Amanida d'enciams i panses
Fruita del temps/ Pa integral

25 Amanida d'enciams, blat de moro i pastanaga
Arròs ECO amb pollastre i carxofes
Iogurt ECO natural
Pa integral

26 Puré de verdures
Vedella estofada amb patates (sofregit i pastanaga)
Enciam i olives negres
Fruita del temps / Pa integral
Crostones de pa

27 Sopa d'au amb pasta ECO
Truita de patata i ceba
Enciam i col llombarda
Botifarra d'ou
Fruita del temps
Pa amb tomàquet

28 FESTA

*Amanida d'arròs
Truita de patates*

*Crema de carbassó
Pèsols saltats amb pernil*

*Amanida de lleties
Gall dindi a la planxa*

*Cigrons saltats
Pollastre a la planxa*

*Sopa d'au amb pasta
Seitan arrebossat*

3

4

5

6

7

MILLORES NUTRICIONALS

Productes ecològics: pasta, arròs, cuscús, llegums, iogurts, proteïna vegetal, Carns i verdures fresques. Els aliments es processen a la cuina. Cuinem amb oli d'oliva.
Productes integrals: pasta (espirals), arròs, pa.
Peix fresc: bacallà i sonso (producte de temporada).
Fruita i hortalisses de temporada, proximitat i Km0, producció integrada i ecològica.
Carns de proximitat: vedella de Girona i pollastre groc català.

Podeu trobar la informació d'al·lèrgens a la web de Paidos www.paidos.cat



Menú elaborat per Marisa Cera, dietista col·legiada CAT000326

2024-25

MENÚ FEBRER - PEIX