

DILLUNS

2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
* Hamburguesa vegetal a la planxa
Fruita del temps

Sopa juliana
Gall dindi al forn amb amanida i logurt

9 Puré de carbassa amb crostons
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
* Rotllets de primavera
Fruita del temps

Pebrots escalivats amb tonyina
Magra de porc al forn amb patata al caliu i logurt

16 Macarrons al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
* Truita francesa
Fruita del temps

Pèsols saltats amb patata
Seitons fregits amb ceba confitada i logurt

23 Crema de carbassó amb crostons
Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
* Hamburguesa vegetal a la planxa
Fruita del temps

Amanida mixta
Albergínia farcida i logurt

DIMARTS

3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
* Gall d'indi a la planxa
Fruita del temps

Carxofes saltades amb pernil
Bistec de vedella a la planxa amb saltat de pebrots i ceba i logurt

10 Sopa de verdures amb fideus
Mandonguilles mixtes amb tomàquet i patates a daus
* Hamburguesa vegetal a la planxa
Fruita del temps

Arròs amb verdures
Sardines al forn amb all i julivert i amanida i logurt

17 Crema de verdures (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
* Peix blanc al forn
Fruita del temps

Amanida completa
Falafel amb salsa de iogurt i logurt

24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
* Gall d'indi a la planxa
Fruita del temps

Quinoa amb pebrot, ceba i carbassó
Gambes amb all i julivert i amanida i Quèfir

DIMECRES

4 Crema de bròquil amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
* Calamars a la romana
Fruita del temps

Amanida de tomàquet i alvocat
Llenguado a la planxa amb espàrrecs verds i logurt

11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
* Ous durs amb tomàquet
Fruita del temps

Espinacs amb patates
Ous remenats amb espàrrecs i xampinyons i logurt

18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
* Gall d'indi a la planxa
Fruita del temps

Sopa de pasta
Pintxos de porc amb verdures i Quallada amb mel

25 Sopa de peix amb pasta
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
* Croquetes de pollastre
Fruita del temps

Bledes amb patata
Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures i logurt

DIJONS

5 Cigrons estofats amb espinacs
Cap de llom al forn amb salsa de xampinyons
* Peix blanc al forn
Fruita del temps

Crema de porros
Ous fregits amb amanida i logurt

12 Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat
al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
* Llom a la planxa
Fruita del temps

Sopa de ceba
Gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn i Macedònia de fruita

19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn
* Botifarra de pagès a la planxa
logurt

Amanida mixta
Truita de tonyina amb carbassó al forn i Fruita del temps

26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
* Peix blanc al forn
Fruita del temps

Puré de verdures
Ous al plat i logurt

DIVENDRES

6 Paella vegetal (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
* Truita de patates
logurt

Panató de verdures
Hamburguesa de llegums amb xips d'albergínia i Fruita del temps

13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
* Peix blanc al forn
logurt

Mix de verdures al curri
Bacallà a la mussolina amb amanida i logurt

20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
* Crestes de tonyina
Fruita del temps

Hummus amb crudités de verdures
Orada a la llimona amb patates al forn i logurt

27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
* Truita francesa
Ou de pasqua

ESCOLA SANTA DOROTEA

BASAL

*NOMES ES PODRÀ DISPOSAR DE SEGONA OPCIÓ A PARTIR DE 6È DE PRIMÀRIA

Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 3-8 anys: Primera setmana 570 kcal, HC 66g, Lip. 18g, Prot. 36g - Segona setmana 591 kcal, HC 69g, Lip. 18.5g, Prot. 37g - Tercera setmana 581 kcal, HC 68g, Lip. 18g, Prot. 36.7g - Quarta setmana 595 kcal, HC 68g, Lip. 19g, Prot. 38g. 37g. Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 9-13 anys: Primera setmana 738 kcal, HC 81g, Lip. 26g, Prot. 45g - Segona setmana 743 kcal, HC 78g, Lip. 27g, Prot. 47g - Tercera setmana 737 kcal, HC 79g, Lip. 26g, Prot. 46.7g - Quarta setmana 739 kcal, HC 77.8g, Lip. 28g, Prot. 43.9g.

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
nºCAT002423

endermar

menús sostenibles

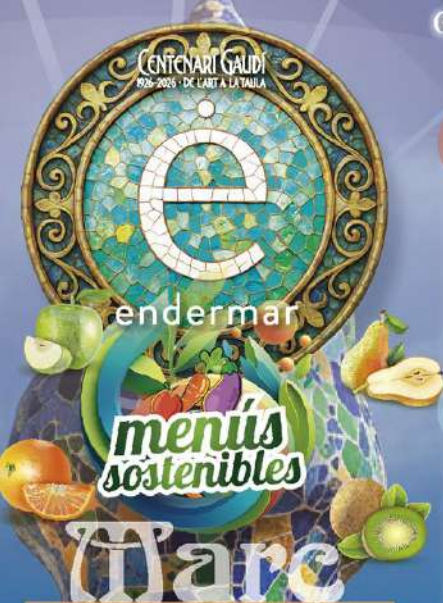
PRIMAVERA DE SUPERPODERS!

La primavera arriba amb colors màgics! Maduixes que et fan córrer com el vent, cireres pilotes d'energia, espinacs que et converteixen en heroi! Cada mossegada: una missió! Bon profit, arquitectes de la salut!

Hola, sóc CAROTET! Arriba la primavera: juguem, mengem sa i somriem amb energia.

Bons Habits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA
*PROPOSTA DE SOPARS A DIARI



DILLUNS

- 2 (*) Patata i carbassa amb herbes aromàtiques
(*) Botifarra de porc sense fructosa amb carbassó al forn
(*) logurt natural

- 9 (*) Puré de carbassa sense crostons
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 16 Macarrons al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
(*) Hamburguesa de vedella sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 23 (*) Crema de carbassó sense crostons
(*) Macarrons saltats amb oli i carn picada d'au sense fructosa
(*) logurt natural

DIMARTS

- 3 (*) Espaguetis amb oli d'oliva
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 10 (*) Sopa d'au casolana amb fideus
(*) Mandonguilles mixtes sense fructosa saltades amb patates a daus
(*) logurt natural

- 17 (*) Crema de patata
(*) Daus de gall d'indi saltats amb bolets
(*) logurt natural

- 24 (*) Bròquil amb patata
(*) Daus de porc saltats amb arròs pilaf
(*) logurt natural

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense virutes de pernil
(*) Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 11 (*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb carbassó
(*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 18 (*) 1/2R Llenties bullides amb carbassa
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta (sense tomàquet)
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

DIJOUS

- 5 (*) 1/2R Cigrons saltats amb espinacs
(*) Cap de llom al forn amb xampinyons
(*) logurt natural

- 12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
(*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 19 (*) Arròs amb rajolí d'oli d'oliva
(*) Pernilets de pollastre amb patates al forn
(*) logurt natural

- 26 (*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb carbassa
(*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

DIVENDRES

- 6 (*) Arròs pilaf amb orenga
(*) Bacallà al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 13 (*) Bledes amb patata
(*) Ous durs amb wok de verdures (albergínia i carbassó)
(*) logurt natural

- 20 (*) Patates bullides amb carbassó
(*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 27 (*) Arròs amb oli i alfàbrega
(*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE FRUCTOSA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ CASOLANA

PRIMAVERA DE SUPERPODERS!

La primavera arriba amb colors màgics!
Maduixes que et fan córrer com el vent,
cireres pilotes d'energia,
espinacs que et converteixen en heroi!
Cada mossegada: una missió!
Bon profit, arquitectes de la salut!

Hola, sóc CAROTET!
Arriba la primavera: juguem, mengem sa i somriem amb energia.

Bons Habits!
Descansa bé dormint prou hores, perquè el teu reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

PROTEÍNA VEGETAL

e

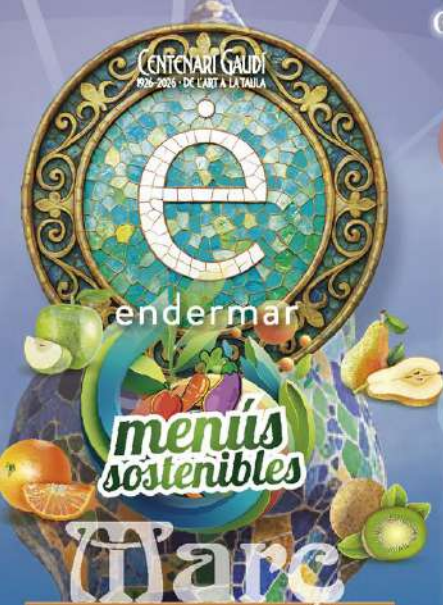
ECOLÒGIC

Marca de producció

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



DILLUNS

2

Tricolor de verdures
(mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb
mongetes seques
Fruita del temps

9

(*) Puré de carbassa sense
crostons
Truita francesa amb pernil
dolç i amanida (enciam,
pastanaga i olives)
Fruita del temps

16

(*) Pasta sense gluten al
pesto
(formatge, oli i alfàbrega)
(*) Hamburguesa de vedella
sense al·lèrgens a la planxa
amb amanida (enciam,
tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

23

(*) Crema de carbassó
sense crostons
(*) Pasta sense gluten a la
bolonyesa vegetal (salsa de
tomàquet, ceba i soja
texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

3(*)

Pasta sense gluten amb
salsa de tomàquet
Truita francesa amb
amanida (enciam, pastanaga i
blat de moro)
Fruita del temps

10

(*) Sopa de verdures
casolana amb pasta sense
gluten
(*) Mandonguilles mixtes
sense al·lèrgens amb
tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

17

Crema de verdures (porros,
patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb
bolets i ceba
Fruita del temps

24

Minestra de verdures
(mongeta verda, coliflor, bròquil i
pastanaga)
Estofat de porc amb arròs
pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

4

Crema de bròquil amb
virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn
amb amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps

11

Mongetes blanques guisades
amb carbassó i pastanaga
(*) Pollastre arrebossat sense
gluten amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps

18

(*) Llenties sense gluten
guisades amb hortalisses
(carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

25

(*) Sopa de peix casolana
amb pasta sense gluten
Truita de patata amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

DIJOUS

5

Cigrons estofats amb
espinacs
Cap de llom al forn amb
salsa de xampinyons
Fruita del temps

12

Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat
al forn amb amanida
(enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

19

Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la
barbacoa i patates al forn
logurt

26

Mongetes blanques estofades
amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al
forn amb amanida (enciam,
olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

6

Paella vegetal amb brou
casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
logurt

13

Mongeta verda amb patata
(*) Ous durs amb samfaina
(tomàquet, ceba, pebrots i
albergínia)
logurt

20

Patates estofades amb
hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

27

Arròs amb verdures (tomàquet,
ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Bacallà arrebossat sense
gluten amb amanida (enciam,
tomàquet i olives)
Ou de Pasqua

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE GLUTEN

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
SENSE GLUTEN I AIGUA

Bons Habits! Descansa bé
dormint prou hores,
perquè el son reparador recarrega
energies i millora l'aprenentatge.

STOP
MALBARATAMENT

ESTALVI
D'AIGUA

MENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRAL

DENOMINACIÓ
D'ORIGEN

PEIX
FRESC

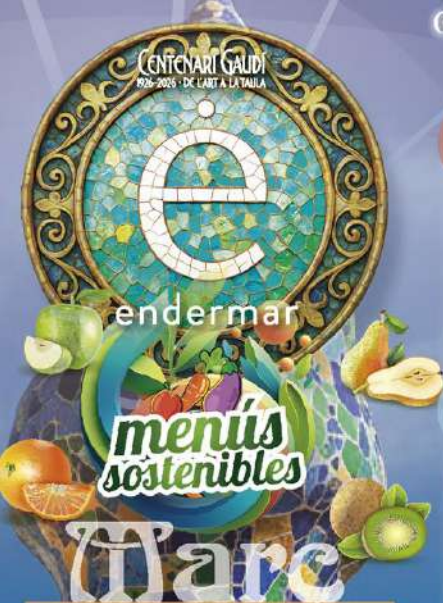
NOVA
RECEPTA

PROTEÍNA
VEGETAL

ECOLÒGIC

Benestar
ANIMAL

ELABORACIÓ
CASOLANA



DILLUNS

2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

9 (*) Puré de carbassa sense crostons ni làctics
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

16 (*) Macarrons amb oli i alfàbrega
(*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

23 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

10 (*) Sopa de verdures casolana amb fideus
(*) Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

17 (*) Crema de verdures sense làctics (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

4 (*) Crema de bròquil sense làctics amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

5 Cigrons estofats amb espinacs
(*) Cap de llom al forn amb xampinyons
Fruita del temps

12 Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat
al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn
(*) logurt sense lactosa

26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) logurt sense lactosa

13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
(*) logurt sense lactosa

20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) Xocolatina sense al·lèrgens

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE LACTOSA

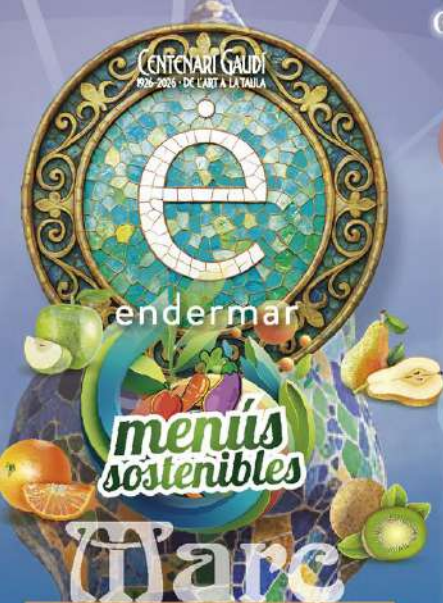
Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Bons Hàbits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.





DILLUNS

- 2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
(*) Hamburguesa vegetal amb mongetes seques
Fruita del temps

- 9 Puré de carbassa amb crostons
(*) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

- 16 Macarrons al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
(*) Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

- 23 Crema de carbassó amb crostons
Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

- 3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

- 10 Sopa de verdures amb fideus
(*) Seità amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

- 17 Crema de verdures (porros, patata i pastanaga)
(*) Daus de tofu saltats amb bolets i ceba
Fruita del temps

- 24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
(*) Seità al forn amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense virutes de pernil
(*) Daus de seità saltats amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
(*) Rotllets de primavera amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 25 (*) Sopa vegetal amb pasta
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

- 5 Cigrons estofats amb espinacs
(*) Remenat d'ou amb xampinyons
Fruita del temps

- 12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
(*) Remenat d'ou amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 19 Arròs amb tomàquet
(*) Seità a la barbacoa i patates al forn
logurt

- 26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
(*) Tofu al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

- 6 Paella vegetal (carxofes, pèsols i pebrots)
(*) Tofu al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
logurt

- 13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
logurt

- 20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
(*) Ous durs amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

- 27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Croquetes d'espinacs amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Ou de pasqua

ESCOLA SANTA DOROTEA OVOLACTEOVEGETARIÀ

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ
CASOLANA

BENESTAR
ANIMAL

Handwritten signature

Handwritten signature
KM 0

Handwritten signature
ECOLÒGIC

Handwritten signature
PROTEÍNA
VEGETAL

Handwritten signature
NOVA
RECEPTA

Handwritten signature
PEIX
FRESC

Handwritten signature
PA
INTEGRAL

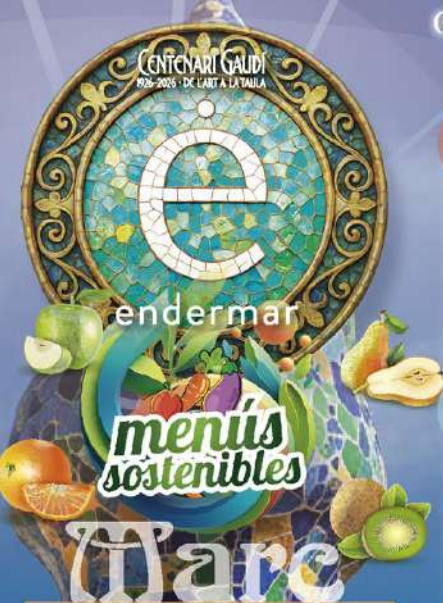
Handwritten signature
INTEGRAL

Handwritten signature
MENÚ
ESPECIAL

Handwritten signature
ESTALVI
D'AIGUA

Handwritten signature
STOP
MALBARATAMENT

Handwritten signature
20
26



DILLUNS

- 2 (*) Patata i carbassa amb herbes aromàtiques
(*) Botifarra de porc sense fructosa amb carbassó al forn
(*) logurt natural

- 9 (*) Puré de carbassa sense crostons
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 16 (*) Pasta sense llegums al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
(*) Hamburguesa de vedella sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 23 (*) Crema de carbassó sense crostons
(*) Pasta sense llegums saltada amb oli i carn picada d'au sense fructosa
(*) logurt natural

DIMARTS

- 3 (*) Pasta sense llegums amb oli d'oliva
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 10 (*) Sopa d'au casolana amb pasta sense llegums
(*) Mandonguilles mixtes sense fructosa saltades amb patates a daus
(*) logurt natural

- 17 (*) Crema de patata
(*) Daus de gall d'indi saltats amb bolets
(*) logurt natural

- 24 (*) Bròquil amb patata
(*) Daus de porc saltats amb arròs pilaf
(*) logurt natural

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense virutes de pernil
(*) Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 11 (*) Coliflor amb patata
(*) Pollastre arrebossat sense llegums amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 18 (*) Espinacs saltats amb oli d'oliva
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta sense llegums (sense tomàquet)
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

DIJOS

- 5 (*) Espinacs amb patata
(*) Cap de llom al forn amb xampinyons
(*) logurt natural

- 12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
(*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 19 (*) Arròs amb rajolí d'oli d'oliva
(*) Pernilets de pollastre amb patates al forn
(*) logurt natural

- 26 (*) Bledes amb patata
(*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

DIVENDRES

- 6 (*) Arròs pilaf amb orenga
(*) Bacallà al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 13 (*) Bledes amb patata
(*) Ous durs amb wok de verdures (albergínia i carbassó)
(*) logurt natural

- 20 (*) Patates bullides amb carbassó
(*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

- 27 (*) Arròs amb oli i alfàbrega
(*) Bacallà arrebossat sense llegums amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE FRUCTOSA NI LLEGUMS

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ CASOLANA

PRIMAVERA DE SUPERPODERS !

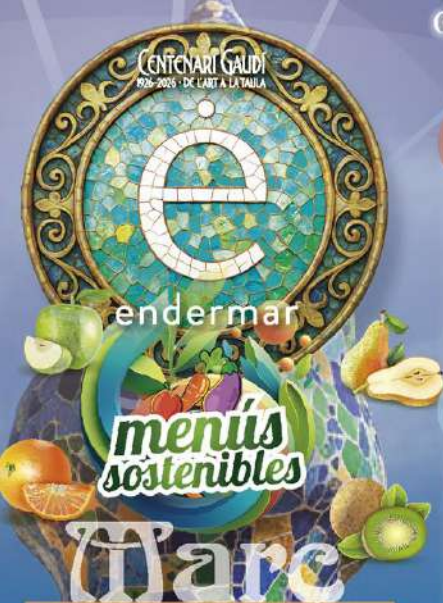
La primavera arriba amb colors màgics! Maduixes que et fan córrer com el vent, cireres pilotes d'energia, espinacs que et converteixen en heroi! Cada mossegada: una missió! Bon profit, arquitectes de la salut!

Hola, sóc CAROTET! Arriba la primavera: juguem, mengem sa i somriem amb energia.

Bons Habits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA





DILLUNS

2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

9 (*) Puré de carbassa sense crostons
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

16 Macarrons al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
(*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

23 (*) Crema de carbassó sense crostons
(*) Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i carn picada d'au sense al·lèrgens)
Fruita del temps

DIMARTS

3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

10 (*) Sopa de verdures casolana amb fideus
(*) Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

17 Crema de verdures (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

4 Crema de bròquil amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

5 Cigrons estofats amb espinacs
Cap de llom al forn amb salsa de xampinyons
Fruita del temps

12 Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat
al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn logurt

26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
logurt

13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
logurt

20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) Xocolatina sense al·lèrgens

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE FRUITS SECS

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ CASOLANA

PRIMAVERA DE SUPERPODERS!
La primavera arriba amb colors màgics!
Maduixes que et fan córrer com el vent,
cireres pilotes d'energia,
espinacs que et converteixen en heroi!
Cada mossegada: una missió!
Bon profit, arquitectes de la salut!

Hola, sóc CAROTET!
Arriba la primavera: juguem, mengem sa i somriem amb energia.

Bons Hàbits!
Descansa bé dormint prou hores,
perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

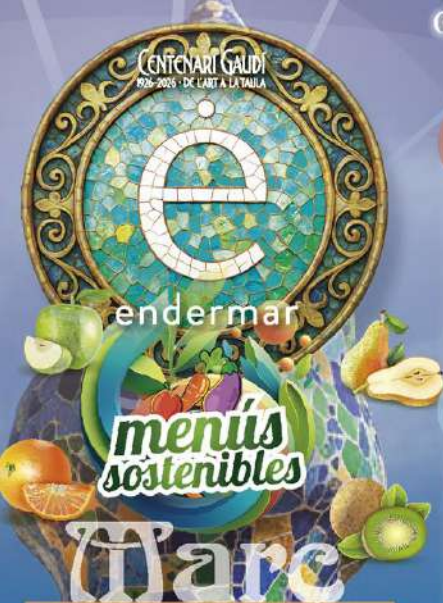
PROTEÍNA VEGETAL

ECOLÒGIC

Menús de producció local

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



DILLUNS

- 2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

- 9 (*) Puré de carbassa sense crostons ni làctics
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

- 16 (*) Pasta sense gluten amb oli i alfàbrega
(*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

- 23 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
(*) Pasta sense gluten a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

- 3 (*) Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

- 10 (*) Sopa de verdures casolana amb pasta sense gluten
(*) Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

- 17 (*) Crema de verdures sense làctics (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

- 24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense làctics amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
(*) Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 18 (*) Llenties sense gluten guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta sense gluten
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

- 5 Cigrons estofats amb espinacs
(*) Cap de llom al forn amb xampinyons
Fruita del temps

- 12 Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn
(*) logurt sense lactosa

- 26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

- 6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) logurt sense lactosa

- 13 Mongeta verda amb patata
(*) Ous durs amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
(*) logurt sense lactosa

- 20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

- 27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Bacallà arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) Xocolatina sense al·lèrgens

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN NI LACTOSA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
SENSE GLUTEN I AIGUA

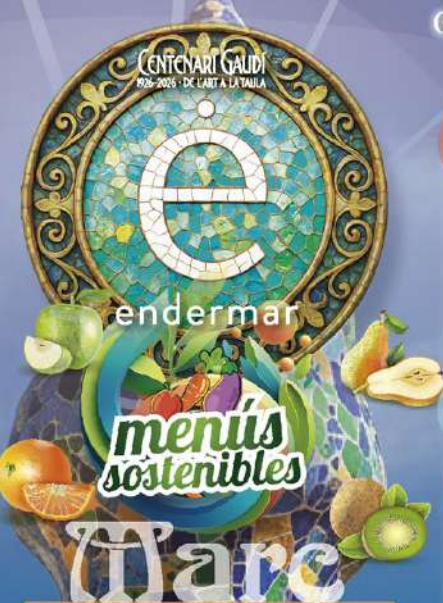
PRIMAVERA DE SUPERPODERS !

La primavera arriba amb colors màgics!
Maduixes que et fan córrer com el vent,
cireres pilotes d'energia,
espinacs que et converteixen en heroi!
Cada mossegada: una missió!
Bon profit, arquitectes de la salut!

Hola, sóc CAROTET!
Arriba la primavera: juguem, mengem sa i somriem amb energia.

Bons Hàbits!
Descansa bé dormint prou hores,
perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.





DILLUNS

- 2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

- 9 (*) Puré de carbassa sense crostons ni làctics
(*) Daus de gall d'indi saltats amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

- 16 (*) Pasta sense gluten i sense ou amb oli i alfàbrega
(*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

- 23 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
(*) Pasta sense gluten i sense ou a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

- 3 (*) Pasta sense gluten i sense ou amb salsa de tomàquet
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

- 10 (*) Sopa de verdures casolana amb pasta sense gluten i sense ou
(*) Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

- 17 (*) Crema de verdures sense làctics (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

- 24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense làctics amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
(*) Pollastre arrebossat sense al·lèrgens (gluten ni ou) amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 18 (*) Llenties sense gluten guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
(*) Llom a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta sense gluten i sense ou
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

- 5 Cigrons estofats amb espinacs
(*) Cap de llom al forn amb xampinyons
Fruita del temps

- 12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn
(*) Fruita del temps

- 26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

- 6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) Fruita del temps

- 13 Mongeta verda amb patata
(*) Peix blanc al forn amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
(*) Fruita del temps

- 20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

- 27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Bacallà arrebossat sense al·lèrgens (gluten ni ou) amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) Xocolatina sense al·lèrgens

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE GLUTEN, LÀCTICS NI OU

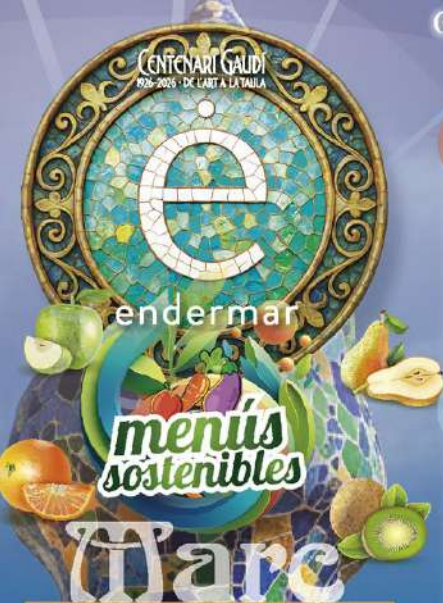
Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
SENSE GLUTEN I AIGUA

Bons Habits!
Descansa bé dormint prou hores,
perquè el son reparador recarrega
energies i millora l'aprenentatge.





DILLUNS

- 2 (*) Patata i carbassa amb herbes aromàtiques
(*) Botifarra de porc sense fructosa amb carbassó al forn
(*) logurt natural sense lactosa

- 9 (*) Puré de carbassa sense crostons ni làctics
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 16 (*) Macarrons amb oli i alfàbrega
(*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 23 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
(*) Macarrons saltats amb oli i carn picada d'au sense al·lèrgens
(*) logurt natural sense lactosa

DIMARTS

- 3 (*) Espaguetis amb oli d'oliva
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 10 (*) Sopa d'au casolana amb fideus
(*) Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens saltades amb patates a daus
(*) logurt natural sense lactosa

- 17 (*) Crema de patata sense làctics
(*) Daus de gall d'indi saltats amb bolets
(*) logurt natural sense lactosa

- 24 (*) Bròquil amb patata
(*) Daus de porc saltats amb arròs pilaf
(*) logurt natural sense lactosa

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense làctics ni virutes de pernil
(*) Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 11 (*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb carbassó
(*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 18 (*) 1/2R Llenties bullides amb carbassa
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta (sense tomàquet)
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

DIJOUS

- 5 (*) 1/2R Cigrons saltats amb espinacs
(*) Cap de llom al forn amb xampinyons
(*) logurt natural sense lactosa

- 12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
(*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 19 (*) Arròs amb rajolí d'oli d'oliva
(*) Pernilets de pollastre amb patates al forn
(*) logurt natural sense lactosa

- 26 (*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb carbassa
(*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

DIVENDRES

- 6 (*) Arròs pilaf amb orenga
(*) Bacallà al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 13 (*) Bledes amb patata
(*) Ous durs amb wok de verdures (albergínia i carbassó)
(*) logurt natural sense lactosa

- 20 (*) Patates bullides amb carbassó
(*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 27 (*) Arròs amb oli i alfàbrega
(*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE LACTOSA NI FRUCTOSA

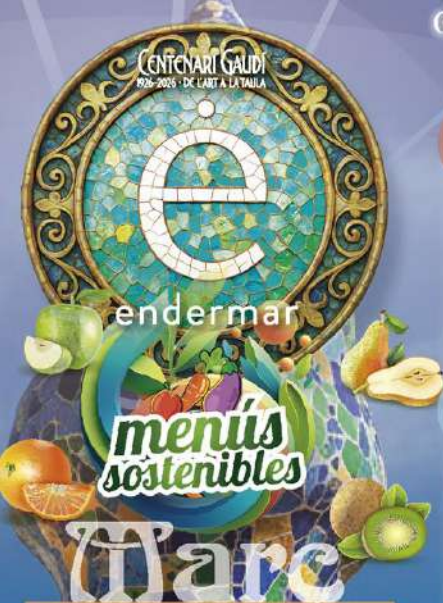
Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Bons Habits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.





DILLUNS

- 2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
(*) Botifarra de porc sense llegums amb carbassó al forn
Fruita del temps

- 9 (*) Puré de carbassa sense crostons ni làctics
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

- 16 (*) Pasta sense llegums amb oli i alfàbrega
(*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

- 23 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
(*) Pasta sense llegums a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i carn picada d'au sense al·lèrgens)
Fruita del temps

DIMARTS

- 3 (*) Pasta sense llegums amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

- 10 (*) Sopa de verdures casolana amb pasta sense llegums
(*) Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

- 17 (*) Crema de verdures sense làctics (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

- 24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense làctics amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 11 (*) Coliflor amb patata
(*) Pollastre arrebossat sense llegums amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 18 Espinacs saltats amb oli d'oliva
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta sense llegums
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

- 5 (*) Espinacs amb patata
(*) Cap de llom al forn amb xampinyons
Fruita del temps

- 12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn
(*) logurt sense lactosa

- 26 (*) Bledes amb patata
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

- 6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) logurt sense lactosa

- 13 Mongeta verda amb patata
(*) Ous durs amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
(*) logurt sense lactosa

- 20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

- 27 (*) Arròs saltat amb verdures (albergínia i carbassó)
(*) Bacallà arrebossat sense llegums amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) Xocolatina sense al·lèrgens

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE LACTOSA NI LLEGUMS

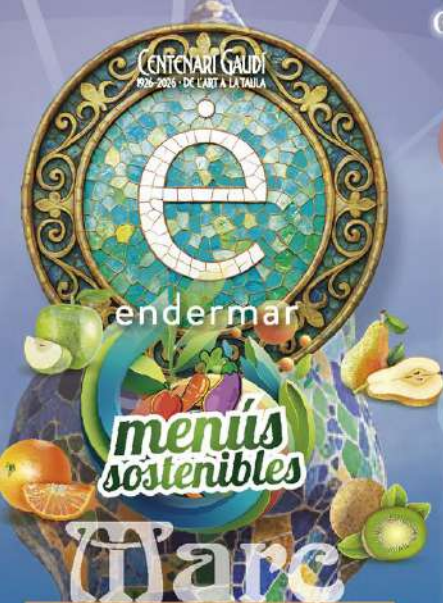
Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Bons Habits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.





DILLUNS

- 2 (*) Patata i carbassa amb herbes aromàtiques
 (*) Botifarra de porc sense fructosa amb carbassó al forn
 (*) Fruita del temps permesa

DIMARTS

- 3 (*) Espaguetis amb oli d'oliva
 (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense làctics ni virutes de pernil
 (*) Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

DIJOUS

- 5 (*) 1/2R Cigrons saltats amb espinacs
 (*) Cap de llom al forn amb xampinyons
 (*) Fruita del temps permesa

DIVENDRES

- 6 (*) Arròs pilaf amb orenga
 (*) Bacallà al forn amb amanida (enciam i olives)
 (*) logurt natural sense lactosa

- 9 (*) Puré de carbassa sense crostons ni làctics
 (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

- 10 (*) Sopa d'au casolana amb fideus
 (*) Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens saltades amb patates a daus
 (*) Fruita del temps permesa

- 11 (*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb carbassó
 (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

- 12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
 (*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

- 13 (*) Bledes amb patata
 (*) Ous durs amb wok de verdures (albergínia i carbassó)
 (*) logurt natural sense lactosa

- 16 (*) Macarrons amb oli i alfàbrega
 (*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

- 17 (*) Crema de patata sense làctics
 (*) Daus de gall d'indi saltats amb bolets
 (*) Fruita del temps permesa

- 18 (*) 1/2R Llenties bullides amb carbassa
 (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

- 19 (*) Arròs amb rajolí d'oli d'oliva
 (*) Pernilets de pollastre amb patates al forn
 (*) logurt natural sense lactosa

- 20 (*) Patates bullides amb carbassó
 (*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

- 23 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
 (*) Macarrons saltats amb oli i carn picada d'au sense al·lèrgens
 (*) Fruita del temps permesa

- 24 (*) Bròquil amb patata
 (*) Daus de porc saltats amb arròs pilaf
 (*) Fruita del temps permesa

- 25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta (sense tomàquet)
 (*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

- 26 (*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb carbassa
 (*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)
 (*) Fruita del temps permesa

- 27 (*) Arròs amb oli i alfàbrega
 (*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam i olives)
 (*) logurt natural sense lactosa

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE LACTOSA, FRUCTOSA NI SORBITOL

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
 Dietista-Nutricionista
 Col·legiada
 n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Bons Habits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

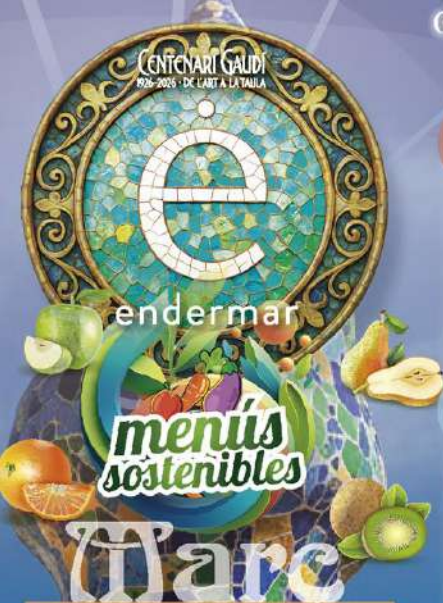
PROTEÍNA VEGETAL

ECOLÒGIC

Menús de producció local

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



DILLUNS

2

Tricolor de verdures
(mongeta verda, patata i pastanaga)
(*) Botifarra de porc sense
llegums amb carbassó al forn
Fruita del temps

9

(*) Puré de carbassa sense
crostons ni làctics
Truita francesa amb pernil
dolç i amanida (enciam,
pastanaga i olives)
Fruita del temps

16

(*) Pasta sense gluten ni
llegums amb oli i alfàbrega
(*) Hamburguesa de vedella
sense al·lèrgens a la planxa
amb amanida (enciam,
tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

23

(*) Crema de carbassó
sense crostons ni làctics
(*) Pasta sense gluten ni
llegums a la bolonyesa
vegetal (salsa de tomàquet,
ceba i carn picada d'au sense
al·lèrgens)
Fruita del temps

DIMARTS

3

(*) Pasta sense gluten ni
llegums amb salsa de
tomàquet
Truita francesa amb
amanida (enciam, pastanaga i
blat de moro)
Fruita del temps

10

(*) Sopa de verdures
casolana amb pasta sense
gluten ni llegums
(*) Mandonguilles mixtes
sense al·lèrgens amb
tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

17

(*) Crema de verdures
sense làctics (porros, patata i
pastanaga)
Ragú de gall dindi amb
bolets i ceba
Fruita del temps

24

Minestra de verdures
(mongeta verda, coliflor, bròquil i
pastanaga)
Estofat de porc amb arròs
pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

4

(*) Crema de bròquil sense
làctics amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn
amb amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps

11

(*) Coliflor amb patata
(*) Pollastre arrebossat sense
gluten ni llegums amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

18

(*) Espinacs saltats amb oli
d'oliva
Truita de carbassó amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

25

(*) Sopa de peix casolana
amb pasta sense gluten ni
llegums
Truita de patata amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

DIJOUS

5

(*) Espinacs amb patata
(*) Cap de llom al forn
amb xampinyons
Fruita del temps

12

(*) Arròs saltat amb
xampinyons
Peix fresc segons mercat
al forn amb amanida
(enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

19

Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la
barbacoa i patates al forn
(*) logurt sense lactosa

26

(*) Bledes amb patata
Contra cuixa de pollastre al
forn amb amanida (enciam,
olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

6

(*) Paella vegetal amb brou
casolà (carxofes i pebrots)
Bacallà al forn amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
(*) logurt sense lactosa

13

Mongeta verda amb patata
(*) Ous durs amb samfaina
(tomàquet, ceba, pebrots i
albergínia)
(*) logurt sense lactosa

20

Patates estofades amb
hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

27

(*) Arròs saltat amb verdures
(albergínia i carbassó)
(*) Bacallà arrebossat sense
al·lèrgens amb amanida
(enciam, tomàquet i olives)
(*) Xocolatina sense
al·lèrgens



ESCOLA SANTA DOROTEA

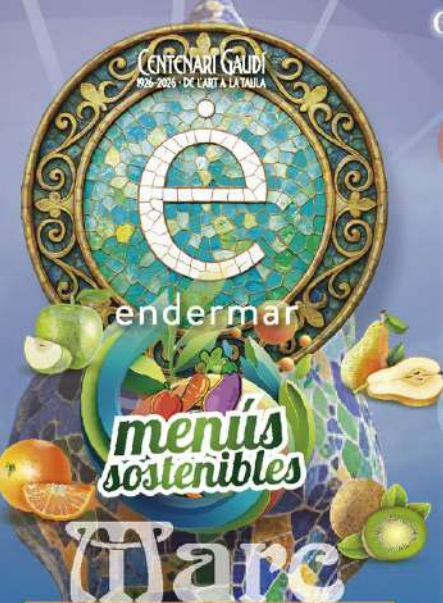
SENSE LLEGUMS, FRUITS SECS, LACTOSA NI GLUTEN

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
SENSE GLUTEN I AIGUA

Bons Habits!
Descansa bé
dormint prou hores,
perquè el son reparador recarrega
energies i millora l'aprenentatge.



DILLUNS

2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

9 Puré de carbassa amb crostons
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

16 Macarrons al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

23 Crema de carbassó amb crostons
Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

10 (*) Sopa de verdures casolana amb fideus
Mandonguilles mixtes amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

17 Crema de verdures (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

4 Crema de bròquil amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

25 (*) Sopa vegetal casolana amb pasta
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

5 Cigrons estofats amb espinacs
Cap de llom al forn amb salsa de xampinyons
Fruita del temps

12 Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat
al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn logurt

26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
logurt

13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
logurt

20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Bacallà arrebossat casolà amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Ou de Pasqua

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE MARISC

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ CASOLANA

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

PROTEÍNA VEGETAL

ECOLÒGIC

Menús de producció local
KM 0

BENESTAR ANIMAL

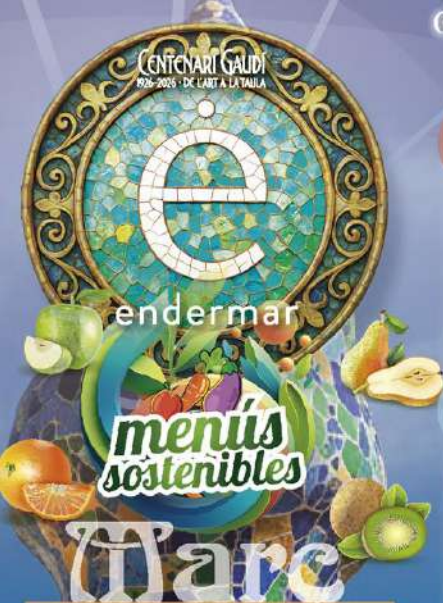
ELABORACIÓ CASOLANA

PRIMAVERA DE SUPERPODERS!

La primavera arriba amb colors màgics!
Maduixes que et fan córrer com el vent,
cireres pilotes d'energia,
espinacs que et converteixen en heroi!
Cada mossegada: una missió!
Bon profit, arquitectes de la salut!

Hola, sóc CAROTET!
Arriba la primavera: juguem, mengem sa i somriem amb energia.

Bons Hàbits!
Descansa bé dormint prou hores,
perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.



DILLUNS

2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

9 Puré de carbassa amb crostons
(*) Daus de gall d'indi saltats amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

16 (*) Pasta sense ou al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
(*) Hamburguesa de vedella sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

23 Crema de carbassó amb crostons
(*) Pasta sense ou a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

3 (*) Pasta sense ou amb salsa de tomàquet
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

10 (*) Sopa de verdures casolana amb pasta sense ou
(*) Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

17 Crema de verdures (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

4 Crema de bròquil amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
(*) Pollastre arrebossat sense ou amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
(*) Llom a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta sense ou
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

5 Cigrons estofats amb espinacs
Cap de llom al forn amb salsa de xampinyons
Fruita del temps

12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn logurt

26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
logurt

13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
logurt

20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Bacallà arrebossat sense ou amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Ou de Pasqua

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE OU

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ CASOLANA

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

PROTEÍNA VEGETAL

ECOLÒGIC

NOVA RECEPTA

BENESTAR ANIMAL

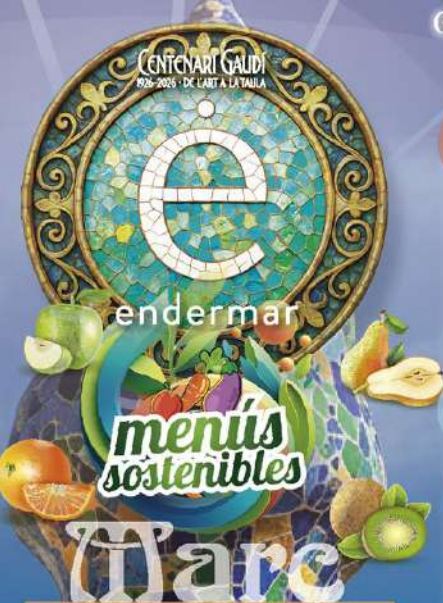
ELABORACIÓ CASOLANA

PRIMAVERA DE SUPERPODERS!

La primavera arriba amb colors màgics! Maduixes que et fan córrer com el vent, cireres pilotes d'energia, espinacs que et converteixen en heroi! Cada mossegada: una missió! Bon profit, arquitectes de la salut!

Hola, sóc CAROTET! Arriba la primavera: juguem, mengem sa i somriem amb energia.

Bons Hàbits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.



DILLUNS

2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

9 Puré de carbassa amb crostons
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

16 Macarrons al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

23 Crema de carbassó amb crostons
Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

10 (*) Sopa de verdures casolana amb fideus
Mandonguilles mixtes amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

17 Crema de verdures (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

4 Crema de bròquil amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

25 (*) Sopa vegetal casolana amb pasta
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

5 Cigrons estofats amb espinacs
Cap de llom al forn amb salsa de xampinyons
Fruita del temps

12 Arròs 3 delícies
(*) Daus de gall d'indi saltats amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn logurt

26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
(*) Daus de gall d'indi saltats amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
logurt

13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
logurt

20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
(*) Ous durs amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Croquetes d'espinacs amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Ou de Pasqua

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE PEIX

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ CASOLANA

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

PROTEÍNA VEGETAL

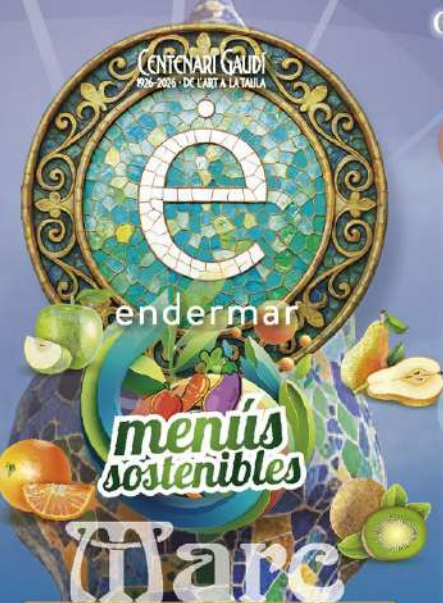
ECOLÒGIC

Menús de producció local

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA

Bons Hàbits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.



DILLUNS

- 2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

- 9 (*) Puré de carbassa sense crostons ni làctics
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

- 16 (*) Macarrons amb oli i alfàbrega
(*) Hamburguesa d'au sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

- 23 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

- 3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

- 10 (*) Sopa de verdures casolana amb fideus
(*) Mandonguilles d'au sense al·lèrgens amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

- 17 (*) Crema de verdures sense làctics (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

- 24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense làctics amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

- 18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 25 (*) Sopa de peix casolana amb pasta
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

- 5 Cigrons estofats amb espinacs
(*) Cap de llom al forn amb xampinyons
Fruita del temps

- 12 Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat
al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

- 19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn
(*) logurt de soja

- 26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

- 6 Paella vegetal amb brou casolà (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) logurt de soja

- 13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
(*) logurt de soja

- 20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

- 27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
(*) Bacallà arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
(*) Xocolatina sense al·lèrgens

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE PLV

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Bons Habits! Descansa bé dormint prou hores, perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.

STOP
MALBARATAMENT

ESTALVI
D'AIGUA

MENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRAL

DENOMINACIÓ
D'ORIGEN

PEIX
FRESC

NOVA
RECEPTA

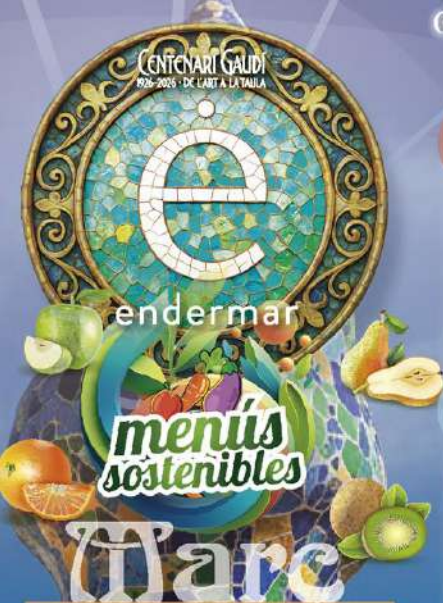
PROTEÍNA
VEGETAL

ECOLÒGIC

Menús de producció
Km 0

BENESTAR
ANIMAL

ELABORACIÓ
CASOLANA



DILLUNS

- 2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
 (*) Botifarra d'au amb mongetes seques
 Fruita del temps

- 9 Puré de carbassa amb crostons
 (*) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
 Fruita del temps

- 16 Macarrons al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
 Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
 Fruita del temps

- 23 Crema de carbassó amb crostons
 Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
 Fruita del temps

DIMARTS

- 3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
 Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
 Fruita del temps

- 10 Sopa de verdures amb fideus
 (*) Mandonguilles d'au amb tomàquet i patates a daus
 Fruita del temps

- 17 Crema de verdures (porros, patata i pastanaga)
 Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
 Fruita del temps

- 24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
 (*) Peix blanc amb arròs pilaf
 Fruita del temps

DIMECRES

- 4 (*) Crema de bròquil sense virutes de pernil
 Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
 Fruita del temps

- 11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
 Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
 Fruita del temps

- 18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
 Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
 Fruita del temps

- 25 Sopa de peix amb pasta
 Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
 Fruita del temps

DIJOUS

- 5 Cigrons estofats amb espinacs
 (*) Remenat d'ou amb xampinyons
 Fruita del temps

- 12 (*) Arròs saltat amb xampinyons
 Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
 Fruita del temps

- 19 Arròs amb tomàquet
 Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn logurt

- 26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
 Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
 Fruita del temps

DIVENDRES

- 6 Paella vegetal (carxofes, pèsols i pebrots)
 Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
 logurt

- 13 Mongeta verda amb patata
 Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
 logurt

- 20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
 Lluc a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
 Fruita del temps

- 27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
 Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
 Ou de pasqua

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE PORC

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
 Dietista-Nutricionista
 Col·legiada
 n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ CASOLANA

BENESTAR ANIMAL

NOVA RECEPTA

PROTEÍNA VEGETAL

PEIX FRESC

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

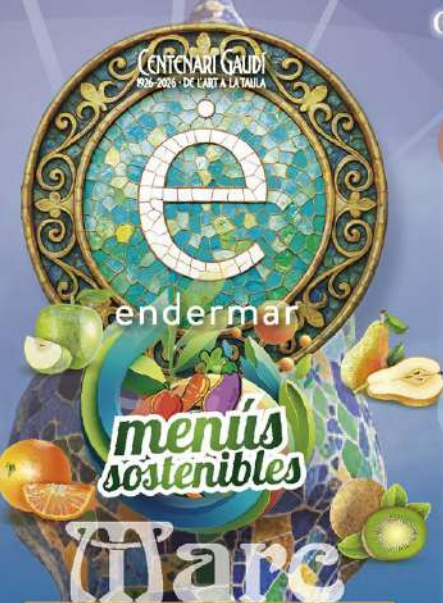
PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL

PA INTEGRAL



DILLUNS

2 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga)
Botifarra de porc amb mongetes seques
Fruita del temps

9 Puré de carbassa amb crostons
Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

16 Macarrons al pesto (formatge, oli i alfàbrega)
(*) Hamburguesa d'au a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
Fruita del temps

23 Crema de carbassó amb crostons
Macarrons a la bolonyesa vegetal (salsa de tomàquet, ceba i soja texturitzada)
Fruita del temps

DIMARTS

3 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

10 Sopa de verdures amb fideus
(*) Mandonguilles d'au amb tomàquet i patates a daus
Fruita del temps

17 Crema de verdures (porros, patata i pastanaga)
Ragú de gall dindi amb bolets i ceba
Fruita del temps

24 Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor, bròquil i pastanaga)
Estofat de porc amb arròs pilaf
Fruita del temps

DIMECRES

4 Crema de bròquil amb virutes de pernil
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

11 Mongetes blanques guisades amb carbassó i pastanaga
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

18 Llenties guisades amb hortalisses (carbassa i pebrot vermell)
Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

25 Sopa de peix amb pasta
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

DIJOUS

5 Cigrons estofats amb espinacs
Cap de llom al forn amb salsa de xampinyons
Fruita del temps

12 Arròs 3 delícies
Peix fresc segons mercat
al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

19 Arròs amb tomàquet
Pernilets de pollastre a la barbacoa i patates al forn logurt

26 Mongetes blanques estofades amb verdures (carbassa i ceba)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

DIVENDRES

6 Paella vegetal (carxofes, pèsols i pebrots)
Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
logurt

13 Mongeta verda amb patata
Hamburguesa vegetal amb samfaina (tomàquet, ceba, pebrots i albergínia)
logurt

20 Patates estofades amb hortalisses (porros i pebrots)
Lluç a l'allet amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps

27 Arròs amb verdures (tomàquet, ceba, pastanaga i pèsols)
Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Ou de pasqua

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE VEDELLA

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada
n°CAT002423

Handwritten signature

ELABORACIÓ CASOLANA

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

PROTEÍNA VEGETAL

ECOLÒGIC

Menús de producció local
KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA

PRIMAVERA DE SUPERPODERS !

La primavera arriba amb colors màgics!
Maduixes que et fan córrer com el vent,
cireres pilotes d'energia,
espinacs que et converteixen en heroi!
Cada mossegada: una missió!
Bon profit, arquitectes de la salut!

Hola, sóc CAROTET!
Arriba la primavera: juguem, mengem sa i somriem amb energia.

Bons Hàbits!
Descansa bé dormint prou hores,
perquè el son reparador recarrega energies i millora l'aprenentatge.