

MENÚS GENER 2025

DILLUNS



DIMARTS



DIMECRES



DIJOUS

DIVENDRES

TOT EL LLEGUM, LA PASTA I L'ARRÒS ECOLÒGIC

veritas

8

Arròs amb samfaina

Cruixents de pollastre amb enciam, olives i pastanaga

Fruita de temporada

9

Espirals de colors amb oli d'oliva a l'all, parmesà i orenga

Filet de lluç amb amanida d'enciam i tomàquet

logurt

10

Llenties de l'àvia

Truita a la francesa amb xampinyons saltejats

Fruita de temporada

13

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat i orenga

Varetes de lluç amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

14

Coliflor i patata al vapor

Pit de pollastre a la planxa amb moniato al forn

logurt

15

Sopa de galets

Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata

Fruita de temporada

16

Cigrons cuits

Truita a la francesa amb xampinyons saltejats

Fruita de temporada

17

Arròs amb salsa de tomàquet

Crestes de bonítol i amanida d'enciam i pastanaga

Fruita de temporada

20

Patata i mongeta tendra

Bacallà arrebossat amb enciam, cogombre i pastanaga

Fruita de temporada

21

Seques saltejades amb all i julivert

Hamburguesa de pollastre amb albergínies al forn

Fruita de temporada

22

Entremès variat amb amanida i mini croquetes casolanes

Guisat de llentia pardina

Fruita de temporada

23

Arròs bullit caldós

Truita de patata amb tomàquet i olives farcides

logurt

24

Crema de carbassa ecològica amb crostes

Vedella a la jardinera amb xampinyons i pèsols

Fruita de temporada

27

Espaguetis napolitana amb formatge ratllat i orenga

Seitons enfarinats amb enciam, pastanaga i blat de moro

Fruita de temporada

28

Brou amb pistons i cigrons

Llom ibèric a la planxa amb cogombre, enciam i cirerols

logurt

29

Patata i bròquil al vapor

Truita d'all i julivert_amb cirerols i olives

Fruita de temporada

30

Amanida caprese (cirerols, oliva negra, parmesà i oli d'alfàbrega)

Guisat de llenties amb arròs

Fruita de temporada

31

Cigrons cuits

Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet

Fruita de temporada

Fruita: raïm, pera, pinya, poma, taronja, mandarina, plàtan i kiwi





Segons el que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens de tots els menús

MENÚS GENER 2025 sense peix ni marisc

DILLUNS



DIMARTS



DIMECRES



DIJOUS

DIVENDRES

TOT EL LLEGUM, LA PASTA I L'ARRÒS ECOLÒGIC

veritas

8

Arròs amb samfaina

Cruixents de pollastre amb enciam, olives i pastanaga

Fruita de temporada



9

Espirals de colors amb oli d'oliva a l'all, parmesà i orenga

Llom ibèric a la planxa amb enciam i tomàquet

logurt

10

Llenties de l'àvia

Truita a la francesa amb xampinyons saltejats

Fruita de temporada

13

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat i orenga

Bistec a la planxa amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada

14

Coliflor i patata al vapor

Pit de pollastre a la planxa amb moniato al forn

logurt



15

Sopa de galets

Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata

Fruita de temporada



16

Cigrons cuits

Truita a la francesa amb xampinyons saltejats

Fruita de temporada



17

Arròs amb salsa de tomàquet

Crestes de samfaina i amanida d'enciam i pastanaga

Fruita de temporada

20

Patata i mongeta tendra

Llom arrebossat amb enciam, cogombre i pastanaga

Fruita de temporada

21

Seques saltejades amb all i julivert

Hamburguesa de pollastre amb albergínies al forn

Fruita de temporada

22

Entremès variat amb amanida i mini croquetes casolanes

Guisat de llentia pardina

Fruita de temporada



23

Arròs bullit caldós

Truita de patata amb tomàquet i olives farcides

logurt

24

Crema de carbassa ecològica amb crostes

Vedella a la jardinera amb xampinyons i pèsols

Fruita de temporada

27

Espaguetis napolitana amb formatge ratllat i orenga

Fingers de pollastre enfarinats amb enciam, pastanaga i blat de moro

Fruita de temporada

28

Brou amb pistons i cigrons

Llom ibèric a la planxa amb cogombre, enciam i cirerols

logurt



29

Patata i bròquil al vapor

Truita d'all i julivert amb cirerols i olives

Fruita de temporada

30

Amanida caprese (cirerols, oliva negra, parmesà i oli d'alfàbrega)

Guisat de llenties amb arròs

Fruita de temporada

31

Cigrons cuits

Salsitxes amb enciam i tomàquet

Fruita de temporada

Fruita: raïm, pera, pinya, poma, taronja, mandarina, plàtan i kiwi





Segons el que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens de tots els menús

MENÚS GENER 2025 sense ou

DILLUNS



DIMARTS



DIMECRES



DIJOUS

DIVENDRES

TOT EL LLEGUM, LA PASTA I L'ARRÒS ECOLÒGIC

veritas

8

Arròs amb samfaina

Cruixents de pollastre amb enciam, olives i pastanaga

Fruita de temporada



9

Espirals de colors amb oli d'oliva a l'all, parmesà i orenga

Filet de lluç amb amanida d'enciam i tomàquet

logurt

13

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat i orenga

Varetes de lluç (sense ou) amb enciam i blat de moro

Fruita de temporada



14

Coliflor i patata al vapor

Pit de pollastre a la planxa amb moniato al forn

logurt

15

Sopa de galets

Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata

Fruita de temporada



16

Cigrons cuits

Bistec a la planxa amb xampinyons saltejats

Fruita de temporada



17

Arròs amb salsa de tomàquet

Crestes de samfaina i amanida d'enciam i pastanaga

Fruita de temporada

20

Patata i mongeta tendra

Bacallà enfarinat (sense ou) amb enciam, cogombre i pastanaga

Fruita de temporada

21

Seques saltejades amb all i julivert

Hamburguesa de pollastre amb albergínies al forn

Fruita de temporada

22

23

Arròs bullit caldós

Trinxat de patata, alls tendres i lacon amb tomàquet i olives farcides

logurt



24

Crema de carbassa ecològica amb crostes

Vedella a la jardinera amb xampinyons i pèsols

Fruita de temporada

27

28

29

30

31

Fruita: raïm, pera, pinya, poma, taronja, mandarina, plàtan i kiwi

