



Menú Gener 2025

SENSE CARN

<p>Dilluns 6</p> <p>FESTIU</p>	<p>Dimarts 7</p> <p>FESTIU</p>	<p>Dimecres 8</p> <p>Sopa de pasta integral (brou vegetal)</p> <p>Truita de carbassó amb daus de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dijous 9</p> <p>Trinxat de col i patata</p> <p>Fesols negres estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 10</p> <p>Arròs ecològic amb mongeta tendra i pastanaga</p> <p>Filet de gallineta amb salsa verda i pèsols</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 13</p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge</p> <p>Tofu saltat amb pèsols i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 14</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot</p> <p>Truita a la francesa amb daus de cogombre</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 15</p> <p>Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb verdures</p> <p>Iogurt de proximitat / Pa</p>	<p>Dijous 16</p> <p>Arròs ecològic amb bròquil i porro</p> <p>Lluç al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 17</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Cigrons ecològics saltats amb albergínia i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 20</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i pebrot</p> <p>Truita de patata i carbassó amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 21</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 22</p> <p>Sopa de pasta integral</p> <p>Tofu al forn amb carbassó</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dijous 23</p> <p>Llenties ecològiques estofades</p> <p>Rap amb picada d'all i julivert i amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 24</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Cigrons estofats amb pèsols i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 27</p> <p>Espaguetis integrals a l'allet</p> <p>Suquet de rap</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 28</p> <p>Arròs ecològic amb xampinyons i porro</p> <p>Cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 29</p> <p>Verdura tricolor (bròquil, pastanaga i patata)</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Iogurt de proximitat / Pa</p>	<p>Dijous 30</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb albergínia i pebrot</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 31</p> <p>Verdura de temporada al vapor</p> <p>Mongetes blanques ecològiques estofades</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>.... BERENAR</p>				
<p>Entrepà d'alvocat / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà de formatge fresc / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà d'alvocat / Fruita fresca de temporada</p>



Menú Gener 2025

SENSE LACTIS (SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA)

<p>Dilluns 6</p> <p>FESTIU</p>	<p>Dimarts 7</p> <p>FESTIU</p>	<p>Dimecres 8</p> <p>Sopa de pasta integral</p> <p>Truita de carbassó amb daus de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dijous 9</p> <p>Trinxat de col i patata</p> <p>Fesols negres estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Divendres 10</p> <p>Arròs ecològic amb mongeta tendra i pastanaga</p> <p>Filet de gallineta amb salsa verda (s/lactis) i pèsols</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>
<p>Dilluns 13</p> <p>Macarrons integrals amb tomàquet s/formatge ni lactis</p> <p>Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimarts 14</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot</p> <p>Truita a la francesa amb daus de cogombre</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimecres 15</p> <p>Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)</p> <p>Pollastre arrebossat s/lactis amb amanida</p> <p>Iogurt de soja / Pa s/lactis</p>	<p>Dijous 16</p> <p>Arròs ecològic amb bròquil i pastanaga</p> <p>Lluç al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Divendres 17</p> <p>Crema de carbassa s/lactis</p> <p>Cigrons ecològics amb verdures albergínia i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>
<p>Dilluns 20</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i pebrot</p> <p>Truita de patata i carbassó amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimarts 21</p> <p>Crema de verdures de temporada s/lactis</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimecres 22</p> <p>Sopa de pasta integral</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb carbassó</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dijous 23</p> <p>Llenties ecològiques estofades</p> <p>Rap amb picada d'all i julivert i amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Divendres 24</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Magra de porc al forn amb pèsols i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>
<p>Dilluns 27</p> <p>Espaguetis integrals a l'allet s/formatge ni lactis</p> <p>Suquet de rap</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimarts 28</p> <p>Arròs ecològic amb xampinyons i porro</p> <p>Pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimecres 29</p> <p>Verdura tricolor (bròquil, pastanaga i patata)</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Iogurt de soja / Pa s/lactis</p>	<p>Dijous 30</p> <p>Crema de pastanaga s/lactis</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb albergínia i pebrot</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Divendres 31</p> <p>Mongetes blanques ecològiques estofades</p> <p>Gall dindi al forn amb ceba i carbassó</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>
<p>.... BERENAR</p>				
<p>Entrepà de gall dindi (s/lactis) / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà d'humus / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà de pernil salat / Fruita fresca de temporada</p>



Menú Gener 2025

SENSE OU

Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
FESTIU	FESTIU	Sopa de pasta s/ou Tofu saltat amb carbassó amb daus de tomàquet Fruita de temporada / Pa	Trinxat de col i patata Fesols negres estofats Fruita de temporada / Pa	Arròs ecològic amb mongeta tendra i pastanaga Filet de gallineta amb salsa verda i pèsols Fruita de temporada / Pa
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Pasta s/ou amb salsa de tomàquet s/formatge Estofat de gall dindi amb pèsols i pastanaga Fruita de temporada / Pa	Verdura de temporada al vapor Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot Fruita de temporada / Pa	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Pollastre arrebossat s/ou al forn amb amanida Iogurt de proximitat / Pa	Arròs ecològic amb bròquil i porro Lluç al forn amb xampinyons Fruita de temporada / Pa	Crema de carbassa Cigrons ecològics saltats amb albergínia i ceba Fruita de temporada / Pa
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
Arròs ecològic amb albergínia i pebrot Daus de tofu i carbassó saltats amb pastanaga ratllada Fruita de temporada / Pa	Crema de verdures de temporada Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba Fruita de temporada / Pa	Sopa de pasta s/ou Pernilets de pollastre al forn amb carbassó Fruita de temporada / Pa	Llenties ecològiques estofades Rap amb picada d'all i julivert i amanida Fruita de temporada / Pa	Bròquil amb patata Magra de porc al forn amb pèsols i pastanaga Fruita de temporada / Pa
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 31
Pasta s/ou a l'allet s/formatge Suquet de rap Fruita de temporada / Pa	Arròs ecològic amb xampinyons i porro Pollastre amb samfaina Fruita de temporada / Pa	Verdura tricolor (bròquil, pastanaga i patata) Daus de tofu amb amanida Iogurt de proximitat / Pa	Crema de pastanaga Llenties ecològiques saltades amb albergínia i pebrot Fruita de temporada / Pa	Mongetes blanques ecològiques estofades Gall dindi al forn amb ceba i carbassó Fruita de temporada / Pa
.... BERENAR				
Entrepà de gall dindi / Fruita fresca de temporada	Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada	Entrepà de formatge fresc / Fruita fresca de temporada	Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada	Entrepà de pernil salat / Fruita fresca de temporada



Menú Gener 2025

VEGÀ

<p>Dilluns 6</p> <p>FESTIU</p>	<p>Dimarts 7</p> <p>FESTIU</p>	<p>Dimecres 8</p> <p>Sopa de pasta integral (brou vegetal)</p> <p>Tofu saltat amb carbassó amb daus de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dijous 9</p> <p>Trinxat de col i patata</p> <p>Fesols negres estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 10</p> <p>Arròs ecològic amb mongeta tendra i pastanaga</p> <p>Llenties saltades amb pèsols</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 13</p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet s/formatge ni lactis</p> <p>Tofu saltat amb pèsols i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 14</p> <p>Verdura de temporada al vapor</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 15</p> <p>Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)</p> <p>Mongetes seques ecològiques estofades</p> <p>Iogurt de soja / Pa</p>	<p>Dijous 16</p> <p>Arròs ecològic amb bròquil i pastanaga</p> <p>Tofu al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 17</p> <p>Crema de carbassa (s/lactis)</p> <p>Cigrons ecològics saltats amb albergínia i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 20</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i pebrot</p> <p>Daus de tofu i carbassó saltats amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 21</p> <p>Crema de verdures de temporada (s/lactis)</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 22</p> <p>Sopa de pasta integral (brou vegetal)</p> <p>Tofu al forn amb carbassó</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dijous 23</p> <p>Verdura de temporada al vapor</p> <p>Llenties ecològiques estofades</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 24</p> <p>Bròquil amb patata</p> <p>Cigrons estofats amb pèsols i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 27</p> <p>Espaguetis integrals a l'allet s/formatge ni lactis</p> <p>Tofu al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 28</p> <p>Arròs ecològic amb xampinyons i porro</p> <p>Cigrons amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 29</p> <p>Verdura tricolor (bròquil, pastanaga i patata)</p> <p>Daus de tofu amb amanida</p> <p>Iogurt de soja / Pa</p>	<p>Dijous 30</p> <p>Crema de pastanaga (s/lactis)</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb albergínia i pebrot</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 31</p> <p>Verdura de temporada al vapor</p> <p>Mongetes blanques ecològiques estofades</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>.... BERENAR</p>				
<p>Entrepà d'alvocat / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà d'humus / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà d'alvocat / Fruita fresca de temporada</p>