

# MENÚ

VALORACIÓ NUTRICIONAL

KCAL: 834  
GRASES: 32

GRASES SATURADES: 7  
HIDRATS DE CARBONI: 129

PROTEÏNES: 33

## Escuela2

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>02</p> <p>AMANIDA OLLA DE FESOLS TRUITA DE CREÏLLES (3) FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>03</p> <p>AMANIDA MACARRONS BOLONYESA VEGETAL (1,7,3,6,10) LLUÇ ARREBOSSAT (1,4) FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>04</p> <p>AMANIDA SOPA D'AU DE LLETRES (1) POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES IOGURT (7) + FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>AMANIDA TRIÀNGLES DE DACSA AMB HUMMUS (11) ARRÒS AMB SEPIA I GAMBETES (2,4,14) FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>06</p> <p>AMANIDA CREMA DE CARABASSA AMB CROSTONETS DE PA (1) GUISAT DE TITOT AMB TARONJA FRUITA DE TEMPORADA</p>
Costelles al forn + mix verdures + fruita	Xulletes de tito amb saltejat de bròcoli al allet + fruita	Llobarro al forn amb llima i lloer + xips de boniato + fruita	Sandvitx integral vegetal amb ou + fruita	Carxofes farcides de creïlles formatge + fruita
<p>09</p> <p>AMANIDA ESPAGUETI CARBONARA (1,3,7,10,12) REMENAT D'OU AMB PORRO I CEBA (3) FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>AMANIDA OLLA DE FESOLS CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB CURRY FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>AMANIDA CREMA DE COLIFLOR I FESOLS AMB CROSTONETS DE PA (1) LLONGANISES AMB TOMATA (12) IOGURT (7) + FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>AMANIDA SOPA DE ESTREL-LETES (1) BACALLÀ AL FORN AMB CREÏLLES AL ALL-I-OLI (3,4) FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p>AMANIDA PICA-PICA ( FORMATGE FRESC ,PAPES I OLIVES ) (7,12,13) PAELLA VALENCIANA FRUITA DE TEMPORADA</p>
Taquets de sepie amb salsa meri + carlota planxa + lacti	Coliflor amb taquets de pollastre i beixamel + fruita	Conill al allet amb saltejat de espàrracs i alls tendres + fruita	Pèsols saltejats amb pernil + ou planxa + fruita	Crema de verdures + aletes de pollastre + fruita
<p>16</p> <p>FESTA</p>	<p>17</p> <p>FESTA</p>	<p>18</p> <p>FESTA</p>	<p>19</p> <p>FESTA</p>	<p>20</p> <p>AMANIDA LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES CAVALLA AMB OLI D'OLIVA (4) FRUITA DE TEMPORADA</p>
Pastís de creïlles amb bolonyesa vegetal + fruita	Brotxetes de titot + tempura de verdures fruita	Coquetes de dacsca farcides de verdures i formatge + fruita	Truita d'espàrracs i carlota lacti	Fingers de verdures al forn amb bròquil carlota, creïlles i ou + fruita
<p>23</p> <p>AMANIDA MACARRONS AMB PICAETA (1,3,7) LLUÇ GRATINAT (1,4) FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>AMANIDA POTATGE DE CIGRONS TRUITA DE PERNIL (3) FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>AMANIDA SOPA DE PUTXERO(1,3,7,9,12) PUTXERO COMPLET PILOTA,CREÏLLES CARLOTA,CIGRONS (1,3,7,8,12) IOGURT (7) + FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>AMANIDA MANDONGUILLES D'ABADEJO (1,2,3,4,7,14) ARRÒS AL FORN (12) FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>AMANIDA CREMA DE BROQUIL AMB CROSTONETS DE PA (1) INF I TRI1 LLUÇ ARREBOSSAT AMB XIPS DE CREÏLLES (1,4) ALADROC XIPS DE CREÏLLES (1,4) FRUITA DE TEMPORADA</p>
Hamburguesa de llegums + creïlles al forn + fruita	Crema de bròquil + bacallà al forn + fruita	llenguado amb carxofes a la planxa + fruita	Pollastre amb salsa de tomata i ceba + lacti	Wok de fideus d'arròs amb verdures, gambetes i salsa soja + fruita

Aquesta etiqueta, quan acompanya un plat, indica que els ingredients són de producció agroecològica

Sempre tenim per a triar verdures i hortalisses cuites. Tots els dies bullit. Tots els aliments estan cuinats amb oli d'oliva i sal iodada. Tots els dies s'ofereix pa blanc i integral. Els ingredients de les amanides es combinaran d'acord a la temporalitat.

