

	Dilluns 3/2	Dimarts 4/2	Dimecres 5/2	Dijous 6/2	Divendres 7/2
1r	ESPIRALS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (sofregit de ceba, alls i tomàquet)	CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) AMB ESPINACS	TIRINXAT DE LA CERDANYA (col i patata saltejada amb cansalada)	CANELONS DE CARN GRATINATS AMB FORMATGE	SOPA DE PEIX AMB PASTA
2n	LLUC A LA MARI-NERA (fumet de rap amb sofregit de ceba, porros, api i tomàquet)	POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat)	HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA	TRUITA DE PERNIL DOLÇ	TONYINA AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)
Ac.	TIRES DE PEBROT VERMELL	AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i pipes)	CEBA ESCALIVADA	AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA	SAMFAINA
P.	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Bunyols vegetals a la planxa (Cúrcuma, coliflor, pastanaga, carbassó, ceba i nous)	Espinacs amb panses i ceba	Sopa de fideus	Amanida amb brots d'espinacs, mango, albocat, palets de cranc, nous i parmesà	Arròs amb verdures (pastanaga, porro i carbassó)
	Salmó al papillote amb pèsols i espècies	Gall dindi amb all i julivert a la planxa	Albergínia farcida amb pebrot vermell, tonyina i formatge	Croquetes de Quinoa	Pollastre amb salsa de bolets
	Fruita	Iogurt	Fruita	Iogurt	Fruita

- 01 Iogurt Soja
 02 Peix planxa
 03 Macarrons Gratinats
 01 Pollastre planxa
 01 Peix arrebossat
 02 Sense carn
 03 Peix planxa
 04 Macarrons Gratinats
- 05 Sense carn
 01 Fruita natural
 02 Sense carn
 03 Peix planxa
 04 Macarrons Gratinats
 05 Sense carn
 01 Carn planxa
 02 Sopa Verdures
- 03 Croquetes
 01 Sense porc
 02 Macarrons Gratinats
 03 Sense porc

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 10/2	Dimarts 11/2	Dimecres 12/2	Dijous 13/2	Divendres 14/2
1r	MACARRONS ROSSINI (salsa de tomàquet casolana i beixamel)	MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES	MINESTRA CASOLANA (patata, mongeta verda, pastanaga i coliflor)	BROU CASOLÀ DE CARN I VERDURES AMB GALETES	VICHYSSEOISE (crema de porros i patates)
2n	CASSO EN ADOB SUAU	DAUS DE LLOM ESTOFATS	LLENTIES ESTOFADES AMB AÏROS	BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell)	PIZZA DE BACÓ I XAMPINYONS (salsa de tomàquet casolana, bacó, xampinyons, mozzarella i olives)
Ac.	ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MOIRO	JARDINERA (patata, mongeta verda, pèsols i pastanagues)		PATATA BULLIDA	
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Carbassó, espàrrecs i formatge a la planxa	Quinoa amb verdures (pastanaga, pèsols, porro)	Purè vegetal (sense patata)	Crema de carbassa	Sopa de miso amb verdures tallades
	Hamburguesa de gall d'indi amb ceba i poma caramelitzada	Salmó a la planxa	Llenguado a la meuniere	Sípia amb all i julivert amb daus de patata	Pollastre amb salsa de soja i juliana d'enciam
	Fruita	Iogurt	Gelatina de fruita	Fruita	Iogurt

- 01 Macarrons Napolitana
 01 Peix en Salsa
 02 Sopa Verdures
 01 Sense carn
 02 Peix en Salsa
 03 Sopa Verdures
 01 Carn planxa
 02 Carn planxa
- 01 Ternera
 02 Sense porc

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 17/2	Dimarts 18/2	Dimecres 19/2	Dijous 20/2	Divendres 21/2
1r	PAELLA DE VERDURES (pebrot vermell, pebrot verd, carxofes, porros i mongeta verda)	BROU CASOLÀ DE CARN I VERDURES AMB FIDEUS 	MACARIRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (sofregit de ceba, alls i tomàquet)	CREMA DE VERDURES (patata, mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)	MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB VERDURES (mongeta verda, pastanaga i pebrot vermell)
2n	TRUITA DE GALL D'INDI FUMAT 	POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) 	CROQUETES DE PERNIL 	LLUÇ A LA PLANXA 	SALSITXES A LA PLANXA
Ac.	JULIANA D'ENCIAM	DAUS DE PATATES NATURALS	AMANIDA DE L'HORT (enciam, pebrot vermell i pastanaga)	ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT	ALBERGINIES AMB MEL (opcional)
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Crema de carbassa	Amanida verda	Cous cous amb mongeta verda, pastanaga, ceba, pèsols	Remenat d'ou amb espàrrecs verds i bolets	Crema de xampinyons
	Rap al gust a la planxa	Quiche de pernil dolç i formatge	Tall rodó de vedella amb bolets	Pollastre amb prunes i pinyons al forn	Croquetes de pollastre
	Gelatina de fruita	logurt	Fruita	logurt	Fruita

- 01 Croquetes s/ gluten
 01 Sense Formatge
 02 carn Arrebossada
 03 Sense làctic
 01 Pollastre planxa
 01 Sopa Verdures
 02 Peix Forn
 03 Croquetes Peix
- 01 Sopa Verdures
 02 Peix Forn
 03 Croquetes Peix
 04 Sense làctic
 01 Carn planxa
 01 Sense porc
 02 Croquetes peix

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 24/2	Dimarts 25/2	Dimecres 26/2	Dijous 27/2	Divendres 28/2
1r	MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES	RISOTTO DE BOLETS	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)	SOPA DE PEIX AMB PASTA 	ESPIRALS A LA CARBONARA (amb crema de llet i bacó)
2n	LLUÇ A LA MARINERA (fumet de rap amb sofregit de ceba, porros, api i tomàquet) 	HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA 	POLLASTRE AMB SOJA I MEL 	LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) 	BACALLÀ A L'ANDALUSA (fregit amb farina)
Ac.	PÈSOLS SALTEJATS	AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i pipes)	COUS COUS	PATATES "PANADERES"	JULIANA D'ENCIAM
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT 	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Sopa de cigrons amb llorer, ceba i pastanaga	Crema d'hummus i alberginia	Amanida d'arròs, amb verdures cuites, i fruits secs	Amanida de colors amb blat de moro	Bunyols vegetals a la planxa (Cúrcuma, coliflor, pastanaga, carbassó, ceba i nous)
	Conill amb all i julivert i juliana d'enciam	Fruita de patates amb ceba	Calamarcets amb ceba	Cuixes de pollastre al forn	Lluç al papillote amb especíes
	logurt	Fruita	logurt	Fruita	Fruita

- 01 Peix planxa
 02 logurt Soja
 03 Salsa napolitana
 01 Peix planxa
 02 Peix Forn
 03 Peix arrebossat
 04 Sense carn
 01 Peix planxa
- 02 Fruita natural
 03 Peix arrebossat
 04 Salsa napolitana
 01 Carn planxa
 02 Sopa Verdures
 03 Carn planxa
 01 Pollastre planxa
 02 Amb gall dindi

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-Divendres. Dinar de Carnestoltes: Menjem diferent...
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.