

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS
1
DIVENDRES

FESTA

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">4</div> <p>SOPA DE LA CASA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB VERDURETES FRUITA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">5</div> <p>CREMA DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALBERGINIA LÀCTIC SENSE LACTOSA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">6</div> <p>LLENTIES AMB VERDURETES HAMBURGUESA AMB CARBASSÓ FRUITA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">7</div> <p>FIDEUS A LA CASSOLA ESTIFAT DE GALL D' INDI AMB VERDURETES LÀCTIC SENSE LACTOSA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">8</div> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AMB ALBERGINIA FRUITA</p>
---	---	--	--	---

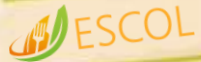
<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">11</div> <p>LLENTIES AMB VERDURES GALL D' INDI AMB CARBASSÓ FRUITA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">12</div> <p>CREMA DE CARBASSO TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA LÀCTIC SENSE LACTOSA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">13</div> <p>MACARRONS AMB TOMAQUET LLUÇ AL FORN AMB ALBERGINIA FRUITA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">14</div> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA SALSITXES AMB LLIT DE VERDURES LÀCTIC SENSE LACTOSA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">15</div> <p>ARRÒS AMB TOMAQUET PERNILETS DE POLLASTRE AMB VERDURETES FRUITA</p>
--	---	---	---	---

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">18</div> <p>MACARRONS AMB TOMÀQUET ESTOFAT DE GALL D' INDI AMB VERDURETES FRUITA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">19</div> <p>CREMA DE VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA LÀCTIC SENSE LACTOSA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">20</div> <p>PATATES ESTOFADES AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB CARBASSÓ FRUITA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">21</div> <p>MONTGETA TENDRA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB VERDURETES LÀCTIC SENSE LACTOSA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">22</div> <p>CIGRONS AMB VERDURETES HAMBURGUESA AMB ALBERGINIA FRUITA</p>
--	---	---	---	--

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">25</div> <p>ARRÒS AMB TOMAQUET ESTOFAT DE GALL D' INDI AMB VERDURETES FRUITA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">26</div> <p>PATATES ESTOFADES AMB VERDURETES TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA LÀCTIC SENSE LACTOSA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">27</div> <p>LLENTIES AMB VERDURETES LLUÇ AL FORN AMB CARBASSÓ FRUITA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">28</div> <p>MACARRONS AMB TOMÀQUET SALSITXES AL FORN AMB VERDURETES. LÀCTIC SNES LACTOSA</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-bottom: 5px;">29</div> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA ESTOFAT DE GALL D' INIDI AMB PASTANGA I PESSOLS FRUITA</p>
--	---	--	--	--

Menús elaborats amb:

- Productes ecològics**
- Productes proximitat i KM.0**
- Productes integrals**



ESCOL

Alimentació
saludable i
sostenible

AQUÍ ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA



SI HEM DINAT:

CEREALS, FÈCULES O LLEGUMS

VERDURES

CARN

PEIX

OU

FRUITA

LÀCTICS

PODEM SOPAR:

HORTALISSES CRUES O LLEGUMS CUITS

CEREALS O FÈCULES

PEIX O OU

CARN MAGRA O OU

PEIX O CARN MAGRA

LÀCTICS O FRUITA

FRUITA

DES DE L'INICI DEL CURS ESCOLAR 2021-2022 CUINEM TOTS ELS NOSTRES MENÚS EXCLUSIVAMENT AMB OLI D'OLIVA, REFORÇANT EL NOSTRE COMPROMÍS D'AFAVORIR EL BENESTAR DE LA TEVA FAMÍLIA A TRAVÉS D'UNA ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE.



ESCOL