



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

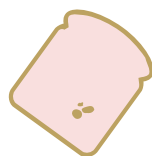
01

02

03

04

05



08

09

10

11

12

Paella de verdures
(arròs ECO)
Pit de pollastre a la planxa
Enciam mesclum
Pa integral i Fruita fresca

Lenties ecològiques amb
pastanaga
Croquetes de pernil
Enciam i formatge fresc
Pa i Fruita fresca



Coliflor amb beixamel gratinada
Truita francesa de tonyina
Enciam i tomàquet
Pa i iogurt natural

Crema de pastanaga,
patata i ceba
Llom a la planxa
Samfaina
Pa i Fruita fresca



Macarrons integrals
amb salsa de tomàquet
Salmó al forn
Enciam, olives i blat de moro
Pa integral i Fruita fresca

15

16

17

18

19

FESTA

Trinxat de col i cansalada
Botifarra al forn
Enciam mezclum i tomàquet
Pa i Fruita fresca



Mongetes blanques ecològiques
estofades amb patates
Truita de carbassó i formatge
Enciam i remolatxa
Pa i iogurt maduixa

Crema de carbassó,
amb patata i ceba
Escalopa de vedella
Enciam, pastanaga i olives
Pa i Fruita fresca



Espaguetis integrals carbonara
Bacallà amb samfaina
Pa integral i Fruita fresca



22

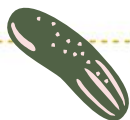
23

24

25

26

Paella mixta (arròs ECO)
Contracuixa de pollastre al forn
amb salsa i ceba
Pa integral i Fruita fresca



Chow Mein de verdures
Porc agredolç amb pinya
Pa i mandarina



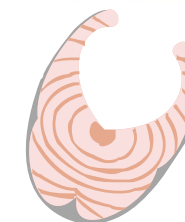
Mongetes verdes, pastanaga i
patata al vapor
Truita francesa de formatge
Enciam i olives
Pa i iogurt llimona



Crema de carbassa, patata i ceba
Gall dindi amb verdures
Pa i Fruita fresca



Fideuà de marisc (pasta eco)
Lluç al forn
Enciam, tomàquet i blat de moro
Pa integral i Fruita fresca

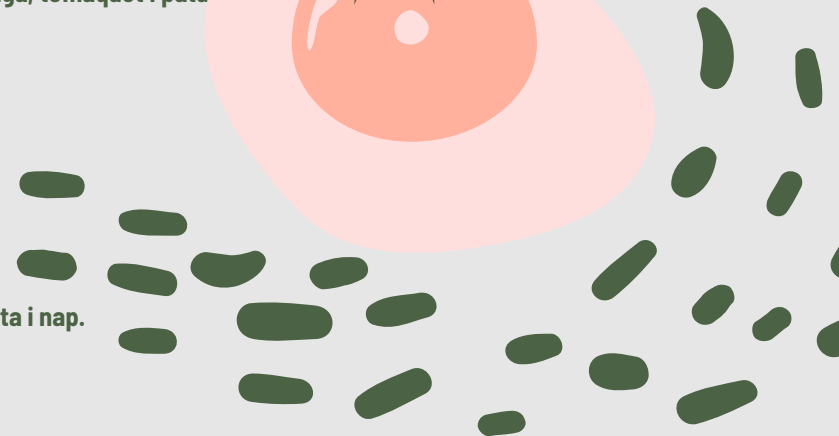
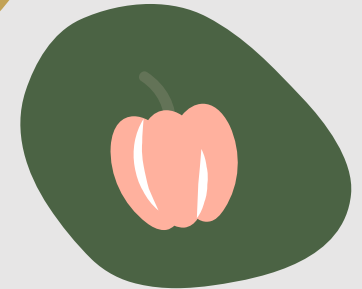


*P3 sempre iogurt natural



INGREDIENTS MENÚ BASAL

- Arròs ecològic amb salsa de tomàquet: arròs, ceba, pastanaga, all i julivert, tomàquet i herbes provençals.
- Arròs ecològic tres delícies: pèsols, pernil, truita, arròs saltat amb all i julivert.
- Bacallà amb samfaina: bacallà, ceba, pebrot vermell i verd, carbassó, albergínia i tomàquet.
- Cigrons ecològics amb espinacs: cigrons, ceba, pebrot verd, tomàquet.
- Coliflor amb beixamel gratinada: coliflor, ceba, llet, maizena, patata i formatge ratllat.
- Crema de carbassó: carbassó, patata i ceba.
- Crema de cigrons: cigrons, ceba, porro, api i patata.
- Crema de mongeta blanca eco: ceba, porro, api, pastanaga, all, patata i mongetes.
- Crema de pastanaga, patata i ceba: ceba, porro, tomàquet, pastanaga, patates i pèsols.
- Espaguetis integrals carbonarà: pasta, llet, ceba, bacó, formatge
- Espirals eco amb pesto: oli d'oliva, alfàbrega fresca, pinyons, all.
- Estofat de gall dindi: gall d'indi, ceba, pastanaga i tomàquet.
- Fideuà de marisc: pasta, all, julivert, ceba, pebrot verd i vermell, tomàquet, pèsols, musclos i sípia.
- Fideus a la cassola: ceba, pebrot verd i vermell, all, costella, salsitxes, pèsols i tomàquet.
- Fricandó de vedella: ceba, all, taronja, tomàquet.
- Llenties ecològiques amb pastanaga: llenties, ceba, porro, tomàquet i pastanaga.
- Llenties ecològiques amb arròs: ceba, pebrot vermell, tomàquet, all, fulla de llorer i arròs.
- Lluç a l'andalusa: lluç arrebossat amb farina.
- Lluç a la biscaïna: ceba, all, pebrot verd i vermell, tomàquet.
- Macarrons integrals amb salsa de tomàquet: macarrons, ceba, pastanaga, all, herbes provençals i tomàquet triturat.
- Minestra saltada: mongeta, patata i pastanaga.
- Mongetes blanques ecològiques estofades amb patates: mongetes blanques, ceba, pebrot verd i vermell, pastanaga, tomàquet i patata
- Mongetes blanques ecològiques: mongetes blanques saltades amb ceba, pastanaga, all i julivert.
- Mongetes verdes saltades amb pernil salat: mongetes verdes saltades amb all i julivert.
- Paella de verdures: arròs, ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga, carbassó i xampinyons.
- Paella mixta: arròs, ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, salsitxes, costella, sípia i musclos.
- Pernilets de pollastre amb salsa i xampinyons: pollastre amb la salsa secreta del cuiner.
- Pollastre rostit: pollastre, herbes provençals i pebrot.
- Remenat d'espàrrecs i formatge: ou, all, julivert, espàrrecs i formatge.
- *Risotto* de bolets: ceba, bolets, caldo casolà preparat pel cuiner.
- Sopa d'au amb pasta ecològica: carcassa d'au, os de pernil salat, gallina, ceba, api, porro, pastanaga i patata.
- Sopa de Nadal: carcassa d'au, gallina, os de pernil, os de vedella i os salat, col, ceba, pastanaga, api, porro, patata i nap.
- Trinxat de col i cansalada: col, patata, cansalada i pebre roig.
- Vedella a la jardinera: ceba, pastanaga, tomàquet, patata, pèsols.



TORNADA AL COL·LEGI, TORNADA AL MENJADOR. ESPAIS SEGURS I SALUDABLES

serunion®



Al menjador del col·legi, hi hem instaurat un nou protocol per complir amb les noves normatives de seguretat i de salut.

1 Hem desenvolupat un protocol d'actuació únic que ha rebut la certificació AENOR i tot el nostre personal n'ha rebut formació específica.

2 Apliquem totes les mesures per poder mantenir el distanciament de seguretat i evitar el contacte.

3 Els nostres menús estan elaborats per nutricionistes i compleixen protocols de seguretat alimentària rigorosos.

Per a més informació, visiteu el web del col·legi

RECOMANADOR DE SOPARS

DINAR

- +
- +
- +

SOPAR

- +
- +
- +

- +
- +
- +

- +
- +
- +

- +
- +
- +

- +
- +
- +



fruita



lacti



lacti



fruita

SERVEI D'ATENCIÓ
NUTRICIONAL PER A FAMÍLIES

902 360 030

nutricion360@serunion.elior.com

www.serunion-educa.com

Entitats col·laboradores:

