



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

**31**  
Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet  
Pollastre rostit al forn  
Bròquil saltat amb ceba  
Pa integral i Fruita fresca

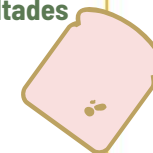
**01**  
Empedrat de mongetes blanques amb tonyina  
Fricandó de vedella  
Enciam mesclum  
Pa i Fruita fresca



**02**  
Pèsols saltats amb ceba i pernil  
Trita de patata i ceba  
Enciam, tomàquet i olives  
Pa i \*iogurt de préssec



**03**  
Salmorejo amb picadillo d'ou  
Llenties ecològiques saltades amb arròs  
Pa i Fruita fresca



**04**  
Amanida de pasta ECO integral al pesto  
Salmó al forn  
Enciam i pastanaga  
Pa integral i Fruita fresca

**07**  
Amanida d'arròs ECO integral i verdures  
Llom amb salsa de pebrots  
Enciam i pastanaga  
Pa integral i Fruita fresca

**08**  
Llenties a la riojana  
Vedella a la jardinera  
Pa i Fruita fresca



**09**  
Crema de carbassó, patata i ceba  
Trita de xampinyons  
Enciam i tomàquet  
Pa i Gelat



**10**  
Amanida campera (patata, tomàquet, pebrot, ceba i tonyina)  
Pollastre al forn amb salsa  
Enciam mesclum, formatge fresc  
Pa i Fruita fresca

**11**  
Amanida de pasta ECO integral  
Lluç a la biscaïna  
Pa integral i Fruita fresca



**14**  
Arròs ECO integral amb salsa de tomàquet  
Pernilets de pollastre al forn amb salsa i xampinyons  
Pa integral i Fruita fresca



**15**  
Empedrat de cigrons  
Mandonguilles amb sípia  
Enciam i tomàquet  
Pa i Fruita fresca



**16**  
Mongetes verdes saltades amb pernil salat  
Trita de patata i ceba  
Enciam mesclum i blat de moro  
Pa i Fruita fresca

**17**  
Amanida de pasta ECO integral amb enciam, tonyina i ou dur  
Lluç al forn  
Enciam, pastanaga i remolatxa  
Pa i Fruita fresca

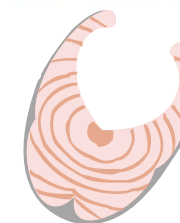
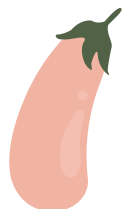
**18**  
Menú fi de curs  
Amanida grega  
Pizza  
Gelat i Trina

**21**  
Paella de verdures (arròs ECO)  
Pit de pollastre a la planxa  
Enciam mesclum  
Pa integral i Fruita fresca

**22**  
Llenties ecològiques amb pastanaga  
Croquetes de pernil  
Enciam i formatge fresc  
Pa i Fruita fresca

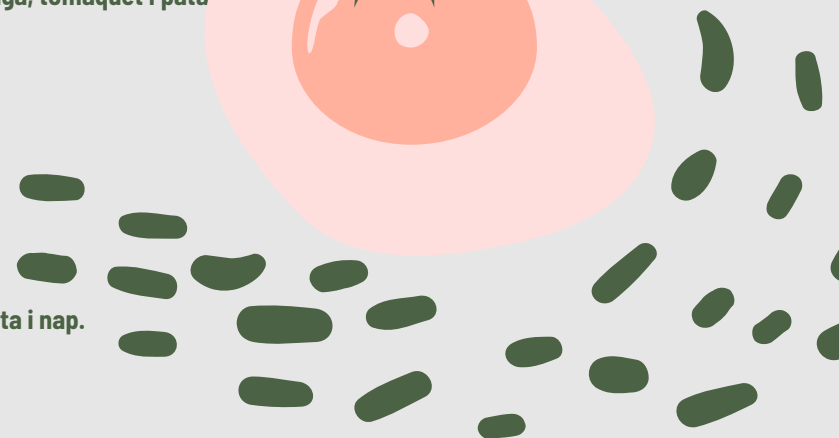
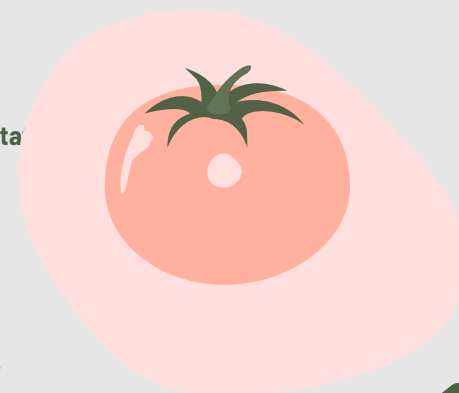
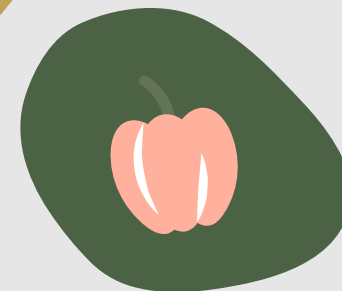
**iBones vacances!**

\*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:

AENOR

PROTOCOLO  
FRENTE AL COVID-19

SERUNION

