



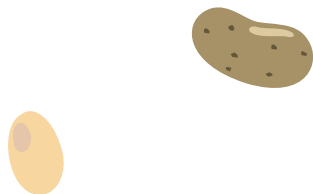
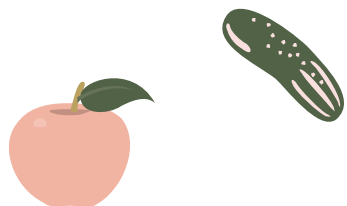
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Vichyssoise  
Truita de verdures  
Enciam i tomàquet  
Pa i Gelat

01

Amanida camperola (patata,  
tomàquet, pebrot, ceba i  
tonyina)  
Pollastre al forn  
Enciam mesclum i formatge  
fresc

02



FESTA

03



FESTA

06



Arròs ECO amb salsa de  
tomàquet  
Pernillets de pollastre al forn amb  
salsa i xampinyons  
Pa integral i Fruita fresca

07

Mongetes verdes saltejades  
Truita de patata i ceba  
Enciam mesclum i blat de moro  
Pa i logurt natural

08

Espinacs a la catalana amb  
patata  
Gall dindi arrebossat  
Enciam, tomàquet i olives  
Pa i Fruita fresca

09

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

10

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

13

Mongetes blanques estofades  
Croquetes de pernil  
Enciam i formatge fresc  
Pa i Fruita fresca

14

Vichyssoise  
Truita francesa de tonyina  
Enciam i tomàquet  
Pa i Gelat

15



Amanida camperola (patata,  
tomàquet, pebrot, ceba i  
tonyina)  
Llom a la planxa  
Samfaina  
Pa i Fruita fresca

16

Menú fi de curs  
Amanida grega (enciam,  
tomàquet, olives i formatge fresc)  
Pizza  
Gelati i Trina/Pa

17

Risotto de bolets (arròs ECO)  
Estofat de gall dindi amb ceba  
Pa integral i Fruita fresca

20

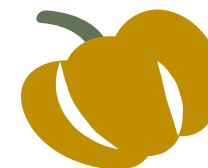
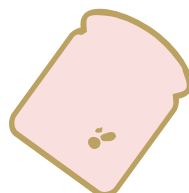
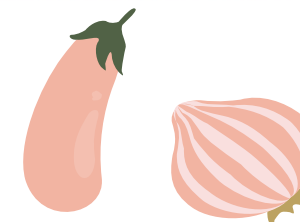
Hummus de cigrons amb  
crudités de pastanaga  
Botifarra al forn  
Enciam mesclum i tomàquet  
Pa i Fruita fresca

21

Amanida russa  
Truita de carbassó i formatge  
Enciam i remolatxa  
Pa i logurt de maduixa

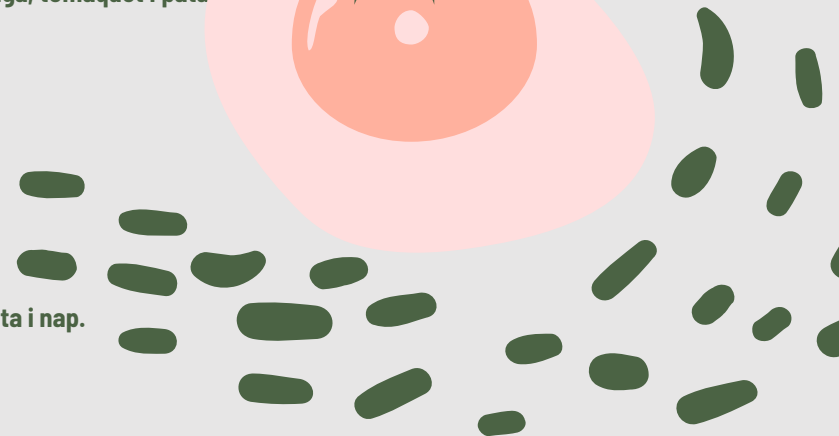
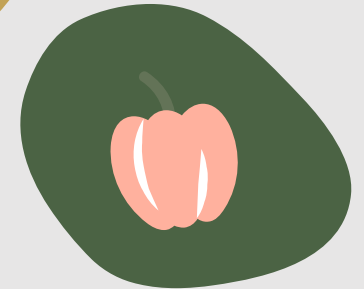
22

**BONES  
VACANCES!!**



# 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:

