

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

FESTIU

2

LLENTIES AMB VERDURES (MONGETA TENDRA, PEBROT VERMELL I CEBA)
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

3

SOPA MERAVELLA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE ROSTIT AMB ROMANÍ
ENCIAM I CEBA
IOGURT

4

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
PALOMETA EN MOJO CANARI
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

5

CREMA DE PORROS NATURAL AMB CROSTONS
SALSITXES DE PORC
PATATES XIPS
FRUITA

8

TRICOLOR DE PÈSOLS, PATATES I PASTANAGA
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB ALLADA
TOMÀQUET A DAUS
FRUITA

9

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB BOLETS
TRUITA FRANCESA
AMANIDA D' ENCIAM, BLAT DE MORO I COGOMBRE
FRUITA

10

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I TOMÀQUET
FRUITA

11

SOPA DE PISTONS
GALL DINDI I FORMATGE ARREBOSSAT
PATATES A DAUS
I OGURT

12

RECEPTA FISH REVOLUTION
PAELLA AMB VERDURES
GALL SANT PERE AL FORN AMB CEBA I OLIVES
FRUITA

15

MONGETES TENDRES AMB PATATES
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

16

LLENTIES AMB JARDINERA
CROQUETES DE POLLASTRE
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

17

MAR DE TASMANIA: NOVA ZELANDA
KIHU PARAQA HUPA (SOPA MAORI DE FIDEUS I VERDURA)
HANGI MAORI (PORC ROSTIT AMB VERDURES)
NATILLES

18

ARRÒS AMB TOMÀQUET
BOTIFARRA A LA PLANXA
AMANIDA VERDA
FRUITA

19

MACARRONS NAPOLITANA
ABADEJO A LA BILBAÏNA
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
FRUITA

22

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
ENCIAM I PEBROT VERMELL
FRUITA

23

BRÒQUIL AMB PATATES
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

24

JORNADA FISH REVOLUTION
ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
LLUÇ AL FORN AMB PATATA MARINA
FRUITA

25

CREMA DE CARBASSA I MONIATO
BISTEC DE CUIXA DE PORC A LA PLANXA
ENCIAM I TOMÀQUET
I OGURT

26

MONGETES BLANQUES AMB PORRO I Salsa de CÚRCUMA
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

29

LLENTIES ESTOFADES AMB AROMA DE CURRI
OUS DURS AMB Salsa de TOMÀQUET
AMANIDA (AMANIDA D' ENCIAM I TOMÀQUET)
I OGURT

30

MONGETES TENDRES AMB TOMÀQUET
ARREBOSSAT DE GALL DINDI I FORMATGE
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA



Et donem la benvinguda
al nostre menjador
escolar segur!

Comença
amb un bon
ESMORZAR



Pa, cereals o
derivats



Llet o
derivats

Fruita fresca
i hortalisses



Si hem dinat:	Podem Sopar:
Cereals, fècules o llegums	Hortalisses crues o llegums cuits
Verdures	Cereals o fècules
Carn	Peix o ou
Peix	Carn magra o ou
Ou	Peix o carn magra
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita

1 Estem preparats per garantir
la seguretat dels nens i nenes a
l'aula menjador.

ELS GUARDIANS DE LA SALUT



2

Desenvolupem i implantem els nostres
protocols de seguretat i prevenció
verificats per Bureau Veritas
Certification.



3

El benestar de totes les
famílies és la nostra prioritat.

Notes:

Notes area with a dashed border.

Empresa adherida al Pla de col·laboració per a la millora de la composició alimentària i begudes 2020.
En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, procurar mantenir una bona alimentació substituint aliments no tolerats per altres dins de la mateixa família.

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que es vagi a consumir cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006. D'acord amb l'establert al RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats.



MONDAY

TUESDAY

WEDNESDAY

THURSDAY

FRIDAY

1

FESTIU

2

LENTILS WITH VEGETABLES (GREEN BEANS, RED PEPPER AND ONION)
CHEESE OMELETTE
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUIT

3

PASTA SOUP
ROAST CHICKEN WITH ROSEMARY
LETTUCE AND ONION
YOGHURT

4

RICE WITH TOMATO SAUCE Y OREGANO
PALOMETA IN MOJO CANARIO
LETTUCE AND CUCUMBER
FRUIT

5

CREAM OF LEEK SOUP WITH CROUTONS
PORK SAUSAGES
CHIPS
FRUIT

8

TRICOLOUR OF PEAS, POTATOES AND CARROTS
CHICKEN THIGH WITH GARLIC
DICED TOMATO
FRUIT

9

WHITE BEANS STEWED WITH MUSHROOMS
FRENCH OMELETTE
LETTUCE, CUCUMBER AND SWEETCORN SALAD
FRUIT

10

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE
GRILLED BEEF BURGER
LETTUCE, ONION AND TOMATO SALAD
FRUIT

11

PASTA SOUP
TURKEY & CHEESE "SAN JACOBO"
DICED POTATOES
YOGHURT

12

FISH REVOLUTION RECIPE
PAELLA WITH VEGETABLES
BAKED FISH WITH ONIONS AND OLIVES
FRUIT

15

GREEN BEANS WITH POTATOES
TUNA OMELETTE
LETTUCE AND SWEETCORN
FRUIT

16

VEGETABLE LENTILS
HOME- STYLE CHICKEN CROQUETTES
LETTUCE AND TOMATO
FRUIT

17

TASMAN SEA: NEW ZEALAND
KIHU PARAOA HUPA (MAORI PASTA AND VEGETABLE SOUP)
HANGI MAORI (ROASTED PORK WITH VEGETABLES)
CUSTARD CREAM

18

RICE WITH TOMATO SAUCE
GRILLED SAUSAGE
GREEN SALAD
FRUIT

19

NAPOLITANA STYLE MACARONI
BILBAINA STYLE POUT
LETTUCE AND MUNG BEAN
FRUIT

22

CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)
ROAST CHICKEN WITH THYME
LETTUCE AND RED PEPPER
FRUIT

23

BROCCOLI WITH POTATOES
MEATBALLS WITH MUSHROOMS
FRUIT

24

FISH REVOLUTION DAY
SPAGHETTI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE
HAKE WITH SEA POTATO
FRUIT

25

PUMPKIN AND SWEET POTATO CREAM
GRILLED PORK
LETTUCE AND TOMATO
YOGHURT

26

WHITE BEANS WITH LEEK AND CURCUMA SAUCE
COURGETTE OMELETTE
LETTUCE AND SHREDDED CARROT
FRUIT

29

LENTIL CURRY
HARD-BOILED EGGS WITH TOMATO SAUCE
LETTUCE AND TOMATO SALAD
YOGHURT

30

GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE
BREADED TURKEY AND CHEESE
LETTUCE AND SWEETCORN
FRUIT



Start with a good **BREAKFAST**



Bread, cereal or derivatives

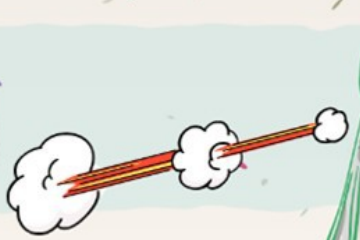


Milk or derivatives



Fresh fruit and vegetables

Welcome to our safe school dining room!



1

We are ready to guarantee the safety of children in the dining classroom.

If we have had these for lunch:	Our dinner could be:
Cereals, starches or legumes	Raw vegetables or cooked legumes
Vegetables	Cereals or starches
Meat	Fish or egg
Fish	Lean meat or egg
Egg	Fish or lean meat
Fruit	Dairy or fruit
Dairy	Fruit

THE HEALTH GUARDIANS



2

We develop and implement our Safety and Prevention Protocols, which are verified by Bureau Veritas Certification



3

The well-being of every family is our priority.

Notes

This company is a member of the Collaboration Plan for the Improvement of Food and Beverage Composition and other measures for 2020. In case of allergies or intolerances, try to maintain a healthy diet by replacing foods that are not tolerated with others within the same food group. Our company freezes fish that will be consumed raw or lightly cooked according to RD 1420/2006. As established in RE 1169 /2011, the kitchen has information on the allergen content in prepared menus.

