

EN EL MENÚ HALAL LA CARN SERÀ DE HALAL I EL PORC ES SUBSTITUIRÀ PER UNA ALTRA CARN HALAL



menú

CURS 2024/2025

SETEMBRE

ESCOLA: JOAN BRUGUERA



DILLUNS 9 SETEMBRE	DIMARTS 10 SETEMBRE	DIMECRES 11 SETEMBRE	DIJOUS 12 SETEMBRE	DIVENDRES 13 SETEMBRE
<p>Arròs amb tomata Bunyols de bacallà al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema tèbia de carbassó Pollastre al forn amb herbes provençals amb enciam i tomata amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>DIADA DE CATALUNYA</p>	<p>Espaguetis a la carbonara Trita francesa amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p><u>logurt ECO</u></p>	<p>Fesolets i patata bullits saltejats amb all i julivert Lluç al forn amb salsa de ceba i tomata</p> <p>Fruita de temporada</p>
DILLUNS 16 SETEMBRE	DIMARTS 17 SETEMBRE	DIMECRES 18 SETEMBRE	DIJOUS 19 SETEMBRE	DIVENDRES 20 SETEMBRE
<p>Ensaladilla russa (mongeta verda, pastanaga, patata i maionesa opcional) Croquetes de pollastre al forn amb enciam i tomata amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida complerta (enciam, blat de moro, tomata, cogombre i pipes de girasol) <u>Macarrons ECO</u> amb sofregit casolà i carn picada <u>de vedella ECO</u></p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de llenties amb tomata, ceba dolça i pebrot. Trita de patata amb carbassó arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema tèbia de pastanaga Filet de gató al forn amb all i julivert amb enciam i blat de moro</p> <p><u>logurt ECO</u></p>	<p>Arròs amb salsa de tomata i albergínia Llom arrebossat amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>
DILLUNS 23 SETEMBRE	DIMARTS 24 SETEMBRE	DIMECRES 25 SETEMBRE	DIJOUS 26 SETEMBRE	DIVENDRES 27 SETEMBRE
<p>Arròs tres delícies Bacallà cruixent al forn amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida complerta (<u>enciam ECO</u>, tomata, pastanaga ratllada, blat de moro i olives verdes) Fideus a la cassola</p> <p><u>logurt ECO</u></p>	<p><u>Mongeta blanca ECO</u> bullida amb patata i un raig d'oli d'oliva Pollastre al forn amb ceba cuita</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de verdures Mandonguilles amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cuscús amb cigrons i verdures Ou dur amb tomata al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>
DILLUNS 30 SETEMBRE	DIMARTS 1 OCTUBRE	DIMECRES 2 OCTUBRE	DIJOUS 3 OCTUBRE	DIVENDRES 4 OCTUBRE
<p>Amanida de pasta (olives, cherris, blat de moro i daus de formatge) Trita francesa amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de carbassa Salsitxes al forn amb salsa de tomata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida complerta (enciam, pastanaga ratllada, blat de moro, tomata i pebrot) Fideuà amb sofregit casolà i sèpia</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Patata i pèsols bullits amb un raig d'oli d'oliva Lluç arrebossat amb enciam i tomata amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Variat d'enciams, pastanaga ratllada, blat de moro, tomata i poma <u>Llenties ECO</u> amb arròs i ceba</p> <p><u>logurt ECO</u></p>

De part de tot l'equip de menjador us volem donar la benvinguda al nou curs ESCOLAR 2024-2025!

Un altre any des **d'ESP AIS** us donem la benvinguda al nou curs 2024-2025 amb molta il·lusió, energia i moltes ganes de tornar-nos a veure.

Per **ESP AIS** el temps de migdia és un espai dinàmic i acollidor on la pausa del menjar es converteix en una oportunitat d'aprenentatge, convivència i nutrició saludable. Treballem per afavorir l'adquisició de bons hàbits i el desenvolupament autònom de l'infant. I apostem sempre per un menjador de **proximitat, ecològic, sostenible** i de **qualitat**.

