










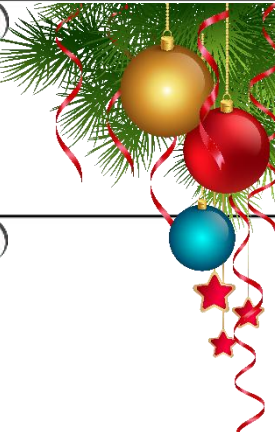






DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ BASAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Gall dindi al forn amb espècies Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	2 Crema de carabassa Botifarra de porc al forn ¹² Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica 
5 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	6 FESTIU	7 Brou d'au amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica 	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita 	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica 	15 Bledes ecològiques amb patates Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita 	16 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica 
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Bròquil amb patates Fricandó de vedella amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica 	21 Sopa de Nadal amb pilota ^{1,3,6} Pollastre amb prunes Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	22 	23 
26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL	30 VACANCES DE NADAL

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic. 
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

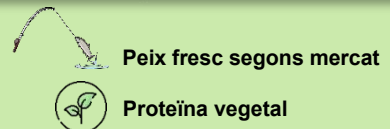


Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomencacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ HALAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Gall dindi halal al forn amb espècies Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	2 Crema de carabassa Salsitxes de pollastre halal al forn ¹² Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
5 Mongeta verda i patata Pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	6 FESTIU	7 Brou de verdura amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Gall dindi halal amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica	15 Bledes ecològiques amb patates Pollastre halal al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	16 Sopa de l'àvia amb caldo vegetal ^{1,3,9} Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Bròquil amb patates Fricandó de vedella halal amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica	21 Sopa de Nadal amb caldo vegetal ^{1,3,6} Pollastre halal amb prunes Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	22 	23
26 VACANCES DE NADAL				
27 VACANCES DE NADAL				
28 VACANCES DE NADAL				
29 VACANCES DE NADAL				
30 VACANCES DE NADAL				

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

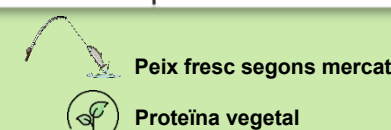
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Gall dindi al forn amb espècies Enciam ecològic i olives Pa sense gluten i fruita ecològica	2 Crema de carabassa Botifarra de porc al forn ¹² Patates xips Pa sense gluten i fruita ecològica
5 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa sense gluten i lacti artesà ⁷	6 FESTIU	7 Brou d'au amb pasta sense gluten Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa sense gluten i fruita ecològica	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa sense gluten i lacti artesà ⁷	13 Pasta sense gluten a la carbonara de xampinyons Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa sense gluten i fruita ecològica	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa sense gluten i fruita ecològica	15 Bledes ecològiques amb patates Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa sense gluten i fruita ecològica	16 Sopa de l'àvia sense gluten Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa sense gluten i fruita ecològica
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa sense gluten i lacti artesà ⁷	20 Bròquil amb patates Fricandó de vedella amb pastanaga i pèsols Pa sense gluten i fruita ecològica	21 Sopa de Nadal sense gluten amb pilota ⁶ Pollastre amb prunes Patates xip Pasta sense gluten Pa sense gluten	22 	23
26 VACANCES DE NADAL				
	27	28	29	30

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

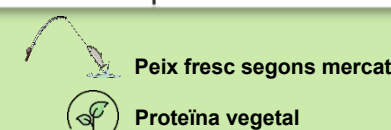
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomencacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CARN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Llenties viudes Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	2 Crema de carabassa Hamburguesa campesina ¹¹ Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
5 Mongeta verda i patata Llenties amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	6 FESTIU	7 Brou vegetal amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Seità a l'allet ¹ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica	15 Bledes ecològiques amb patates Hamburguesa de tofu i pastanga ^{6,11} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	16 Sopa de l'àvia vegetal ^{1,3,9} Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Bròquil amb patates Hamburguesa campesina amb pastanaga i pèsols ¹¹ Pa ¹ i fruita ecològica	21 Sopa de Nadal amb caldo vegetal ^{1,3,6} Tofu amb prunes ⁶ Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	22 	23
26 VACANCES DE NADAL				
27 VACANCES DE NADAL				
28 VACANCES DE NADAL				
29 VACANCES DE NADAL				
30 VACANCES DE NADAL				

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

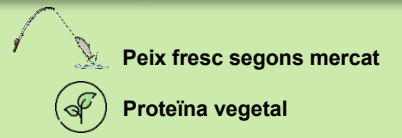
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya











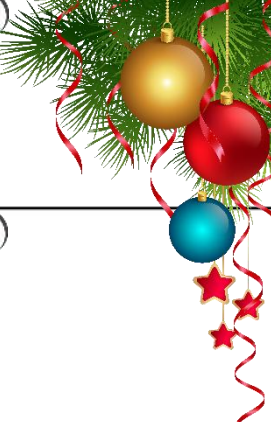





DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ SENSE LACTOSA



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Gall dindi al forn amb espècies Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	2 Crema de carabassa Botifarra de porc al forn ¹² Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica 
5 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti de soja ⁶ 	6 FESTIU	7 Brou d'au amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica 	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti de soja ⁶	13 Macarrons ecològics amb salsa napolitana ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita 	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica 	15 Bledes ecològiques amb patates Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita 	16 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica 
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti de soja ⁶	20 Bròquil amb patates Fricandó de vedella amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica 	21 Sopa de Nadal amb pilota ^{1,3,6} Pollastre amb prunes Patates xip Pasta s/lactosa ^{1,3} Pa ¹	22 	23 
26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL	30 VACANCES DE NADAL

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques





Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



 Peix fresc segons mercat

 Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya











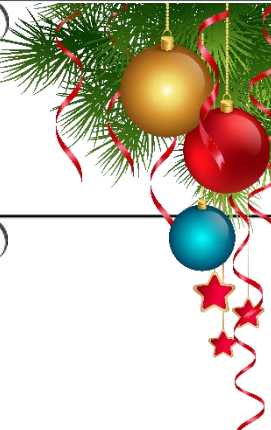






DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO CRUSTÀCIS




dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Gall dindi al forn amb espècies Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	2 Crema de carabassa Botifarra de porc al forn ¹² Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica 
5 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	6 FESTIU	7 Brou d'au amb pasta ^{1,3} Tofu amb salsa de verdures i patates dau ⁶ Pa ¹ i fruita ecològica 	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita 	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica 	15 Bledes ecològiques amb patates Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita 	16 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica 
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Bròquil amb patates Fricandó de vedella amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica 	21 Sopa de Nadal amb pilota ^{1,3,6} Pollastre amb prunes Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	22 	23 
26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL	30 VACANCES DE NADAL

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic. 
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques




Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja


Els iogurts seran de proximitat del Bages 



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



 Peix fresc segons mercat

 Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomencacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya











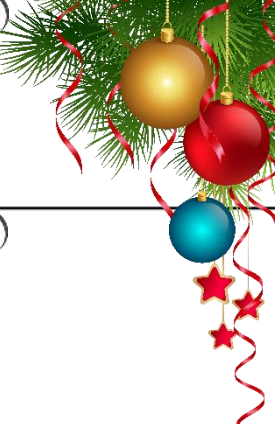






DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Gall dindi al forn amb espècies Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	2 Crema de carabassa Botifarra de porc al forn ¹² Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica 
5 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷ 	6 FESTIU	7 Brou d'au amb pasta ^{1,3} Lluç al forn amb salsa de verdures i patates dau ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica 	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Llom amb allada Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita 	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica 	15 Bledes ecològiques amb patates Pollastre al forn amb espècies Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita 	16 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica 
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Bròquil amb patates Fricandó de vedella amb pastanaga i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica 	21 Sopa de Nadal amb pilota ^{1,3,6} Pollastre amb prunes Patates xip Pasta s/fruits secs ^{1,3} Pa ¹	22 	23 
26 VACANCES DE NADAL	27 VACANCES DE NADAL	28 VACANCES DE NADAL	29 VACANCES DE NADAL	30 VACANCES DE NADAL

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic. 
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons 
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat 
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral 

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

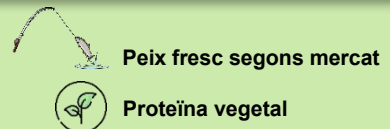


Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages 



Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Llenties viudes Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	2 Crema de carabassa Hamburguesa campesina ¹¹ Patates xips Pa ¹ i fruita ecològica
5 Mongeta verda i patata Llenties amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	6 FESTIU	7 Brou vegetal amb pasta ^{1,3} Tofu amb salsa de verdures i patates dau ⁶ Pa ¹ i fruita ecològica	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Seità a l'allet ¹ Enciam i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	13 Macarrons ecològics a la carbonara de xampinyons ¹ Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita ecològica	15 Bledes ecològiques amb patates Hamburguesa de tofu i pastanga ^{6,11} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	16 Sopa de l'àvia vegetal ^{1,3,9} Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa ¹ i lacti artesà ⁷	20 Bròquil amb patates Hamburguesa campesina amb pastanaga i pèsols ¹¹ Pa ¹ i fruita ecològica	21 Sopa de Nadal amb caldo vegetal ^{1,3,6} Tofu amb prunes ⁶ Patates xip Neules i torrons ^{1,3,5,8} Pa ¹	22 	23
26 VACANCES DE NADAL				
26	27	28	29	30

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

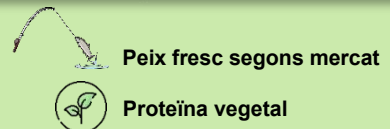
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

MENÚ S/GLUTEN, NO CARN, NO PEIX



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Arròs amb sofregit de tomàquet i verdures Llenties viudes Enciam ecològic i olives Pa sense gluten i fruita ecològica	2 Crema de carabassa Hamburguesa campesina ¹¹ Patates xips Pa sense gluten i fruita ecològica
5 Mongeta verda i patata Llenties amb tomàquet Enciam ecològic i blat de moro Pa sense gluten i lacti artesà ⁷	6 FESTIU	7 Brou de verdures amb pasta sense gluten Tofu amb salsa de verdures i patates dau ⁶ Pa sense gluten i fruita ecològica	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Crema de pastanaga Seità a l'allet ¹ Enciam i olives Pa sense gluten i lacti artesà ⁷	13 Pasta sense gluten a la carbonara de xampinyons Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa sense gluten i fruita	14 Arròs amb salsa de tomàquet Llenties estofades amb verdures Pa sense gluten i fruita ecològica	15 Bledes ecològiques amb patates Hamburguesa de tofu i pastanga ^{6,11} Enciam ecològic i tomàquet Pa sense gluten i fruita	16 Sopa de l'àvia vegetal i s/gluten Tofu amb tomàquet ⁶ Enciam ecològic i blat de moro Pa sense gluten i fruita ecològica
19 Cigrons estofats amb espinacs Truita de patates ³ Enciam i pastanaga Pa sense gluten i lacti artesà ⁷	20 Bròquil amb patates Hamburguesa campesina amb pastanaga i pèsols ¹¹ Pa sense gluten i fruita ecològica	21 Sopa de Nadal amb caldo vegetal i s/gluten ⁶ Tofu amb prunes ⁶ Patates xip Pasta sense gluten Pa sense gluten	22 	23
26 VACANCES DE NADAL				
	27	28	29	30

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

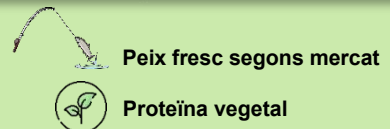
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



DESEMBRE 2022

ESCOLA SANT FELIP

SUGGERIMENTS DE SOPAR



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
			1 Verdura amb patates Lluç a la planxa amb orenga Pa i fruita	2 <u>Plat combinat:</u> Croquetes de pollastre, patates i bròquil al forn amb espècies Pa i fruita
5 Sopa vegetal amb arròs i fideus Salmó a la planxa Pa i fruita	6 FESTIU	7 Verdura amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa Pa i fruita	8 FESTIU	9 FESTIU
12 Cigrons de l'olla amb oli d'oliva Lluç al forn amb base de tomàquet fresc Pa i fruita	13 Verdura amb patata Pit de gall dindi a la planxa Pa i fruita	14 Crema de verdura Trita de patates Pa i fruita	15 Espirals amb salsa de verdures, carn picada de vedella i formatge Pa i fruita	16 Pizza casolana Fruita
19 Crema de verdures Broqueta de gall dindi amb verdures Pa i fruita	20 Arròs a la cubana (salsa de tomàquet, ou fregit i plàtan al forn) Pa i fruita	21 Verdura amb patata Lluç enfarinat amb farina de cigrons Pa i fruita	22 	23
26 VACANCES DE NADAL				
27 VACANCES DE NADAL				
28 VACANCES DE NADAL				
29 VACANCES DE NADAL				
30 VACANCES DE NADAL				

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

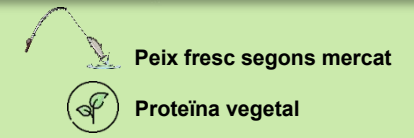
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, plàtan, mandarina, taronja

Els iogurts seran de proximitat del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomendacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya