

# El menú del seus fills



COL·LEGI : ANTAVIANA

GENER 2014

	DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
6 al 10	<b>Festa</b> 		ARRÒS AMB TOMÀQUET	MONGETA TENDRA I PATATES	MACARRONS NAPOLIATANA AMB FORMATGE RATLLAT
			CROQUETES DE PEIX AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES FRUITA EN ALMIVAR	TRUITA DE TONYINA AMB ENCIAM, OLIVES I BROTS DE SOJA FRUITA DEL TEMPS	HAMBURGUESA MIXTA I CARBASSÓ ARREBOSSAT FRUITA DEL TEMPS
13 al 17	DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
	FIDEUADA AMB SÍPIA I GAMBETES NUGGETS DE POLLASTRE AMB ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA DE VERDURES SALTEJADA AMB PERNIL SALSITXES DE PORC AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE GALETS ESTOFAT DE VEDELLA AMB PASTANAGA I PATATETES POSTRES LÀCTIC	ARRÒS TRES DELÍCIES AMB PÈSOLS, YORK I TRUITA FILET DE LLUÇ A LA PLANXA, ENCIAM I TOMÀQUET NATURAL FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES AMB XORIÇO I VERDURES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS
20 al 24	DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
	ESPIRALS GRATINATS AMB TONYINA DAUS DE BACALLÀ AMB ENCIAM, TOMÀQUET I SOJA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU AMB PISTONS HAMBURGUESA MIXTA PLANXA AMB PATATES FREGIDES CASOLANES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB VERDURETES LLOM AL AJILLO AMB TOMÀQUET NATURAL AMANIT I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES AMB ROSTES POLLASTRE A LA PLANXA I AMANIDA D'ENCIAM AMB TOMÀQUET POSTRES LÀCTIC	MONGETES SEQUES ESTOFADES AMB COSTELLA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM, OLIVES I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
27 al 31	DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
	ARRÒS A LA MARINERA TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB TOMÀQUET NATURAL I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS CARBONARA GRATINATS AMB FORMATGE TILAPIA A LA ANDALUSA AMB ENCIAM, OLIVES I BROTS DE SOJA POSTRES LÀCTIC	MONGETA TENDRA I PATATES MANDONGUILLES MIXTES AMB Salsa de TOMÀQUET I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA BARREJADA AMB GALETS PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES XIPS FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS AMB ESPINACS ESCALOPA ARREBOSSADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS

\* L' arròs, la pasta, els llegums, les carns picades (hamburgueses, salsitxes, mandonguilles), la vedella d'estofats de tall rodó i de fricandó i la magra utilitzats en l'elaboració d'aquest menú són d'ORIGEN ECOLÒGIC Certificat.

\* Tots els àpats estaran acompanyats d'aigua i pa.

\* Les fruites de temporada seran: pomes, peres, meló, síndria, plàtan, taronja...

\* Aquesta minuta pot sofrir alguna variació en cas de força major.



Elisabeth Sánchez Conde  
DIETISTA  
MONTSERRAT PRAT QUIÑONES  
SUPERVISORA