# MENÚ SETEMBRE DEL 2026
## Primera ensenyança i maternal

| DILLUNS | DIMARTS 08 | DIMECRES 09 | DIJOUS 10 | DIVENDRES 11 |
|---|---|---|---|---|
| | **MARE DE DÉU DE MERITXELL** | AMANIDA DE VERAT<br>RAVIOLIS A LA CREMA<br>FRUITA | PURÉ DE PÈSOLS<br>POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES I TRUMFES PANADERA<br>FRUITA | AMANIDA AMB DAUETS DE PERNIL I PINYA<br>HAMBURGUESA AMB ARRÒS I SALSA DE TOMATA<br>IOGURT |
| **DILLUNS 14** | **DIMARTS 15** | **DIMECRES 16** | **DIJOUS 17** | **DIVENDRES 18** |
| LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES<br>CROQUETES DE POLLASTRE AMB CARROTA RATLLADA<br>FRUITA | AMANIDA DE LLACETS DE PASTA (sense tonyina)<br>LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA<br>FRUITA | MELÓ AMB PERNIL TASTET DE GASPATXO<br>BLANQUETA DE GALL DINDI AMB ARRÒS INTEGRAL<br>IOGURT | NYOQUIS AMB SALSA DE CARROTA I CARABASSA<br>FILET DE PEIX AMB LLIMONA I XIPS DE VERDURES<br>FRUITA | AMANIDA MANXEGA<br>MANDONGUILLES AMB SALSA DE VERDURES I CUSCÚS<br>MACEDÒNIA |
| **DILLUNS 21** | **DIMARTS 22** | **DIMECRES 23** | **DIJOUS 24** | **DIVENDRES 25** |
| OUS FARCITS DE TONYINA AMB CARROTA, OLIVES I TOMATA<br>ESPAGUETIS AMB PESTO<br>FRUITA | AMANIDA DE POMA I MANGO<br>BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES<br>IOGURT | CONSOMÉ DE VERDURES<br>ESTOFAT DE VEDELLA I QUADRETS DE TRUMFES<br>FRUITA | ARRÒS AMB SALSA DE REMOLATXA<br>FILET DE PEIX CRUIXENT AMB ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA | VICHYSSOISE<br>POLLASTRE EN ADOB AMB PASTA PETITA<br>FRUITA |
| **DILLUNS 28** | **DIMARTS 29** | **DIMECRES 30** | **DIJOUS 1** | **DIVENDRES 2** |
| TOMATA I MOZZARELLA<br>PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB TRUMFES FREGIDES<br>FRUITA | **MENÚ MEXICÀ**<br>AMANIDA AMB GUACAMOLE I BASTONETS<br>PLAT MÈXICÀ: FAJITES AMB TIRES DE POLLASTRE<br>FRUITA | AMANIDA AMB TARONJA<br>MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA<br>IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA | CIGRONS AMB VERDURES<br>LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA<br>FRUITA | CREMA DE CARABASSÓ<br>VEDELLA ROSTIDA AMB SALSA D'OLIVES I ARRÒS<br>FRUITA |

Benvinguts a l'escola!

- Pa de forner inclòs (blanc o integral)
- Oli d'oliva per cuinar i amanir
- Fruita de temporada i de proximitat
- Cuina casolana elaborada al centre
- Peixos habituals: lluç, bacallà, sípia i salmó
- Menú subjecte a canvis en cas d'imprevist

Producte ecològic · Carn d'Andorra · Alt en fibra

Menú revisat per Berta Jiménez: dietista-nutricionista col. núm. 0703