



MENÚ HIVERN

ESCOLA ANXANETA. Cuina pròpia. Macedònia Serveis de Menjar SL.
Menú elaborat conjuntament amb Mar Dalmases - Col·legiada (CAT000506)



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

SETMANA A

Amanida
Mongetes amb arròs
Mandonguilles de peix
guisades amb pèsols 🐟🥕
Fruita del temps

Menestra de verdures:
mongeta, pastanaga i patata
Llom arrebossat amb
amanida 🥕
logurt 🥛

Sopa vegetal de pistons 🥕🌿
Pollastre al forn amb arròs
integral
Fruita del temps

Fideus a la cassola
(amb ceba, pastanaga i
tomàquet) 🥕
Truita remanada amb
amanida 🥕
Fruita del temps

Arròs a la milanesa (amb
tomàquet i ceba)
Peix arrebossat 🐟🥕
Fruita del temps

SETMANA B

Amanida variada
Escudella i carn d'olla
(pilota, pollastre, cigrons i
patata) 🥕🌿
Fruita del temps

Llenties amb arròs bullit
Peix blau al forn amb
amanida
Fruita cítrica

Bròquil amb
patates i cigrons
Truita remanada amb
amanida 🥕
Fruita del temps

Crema de pastanaga
Paella d'arròs (salsitxa,
gambes, sèpia i pollastre) 🐟
Fruita del temps

Macarrons amb ceba,
formatge i tomàquet 🥕🥛
Calamars a la romana 🐟🐙
logurt natural 🥛

SETMANA C

Llenties guisades (amb ceba,
patata, pastanaga i
tomàquet)
Peix blanc al forn amb
amanida 🐟
Fruita del temps

Amanida
Sopa de peix 🐟🥕
Botifarra de porc al forn amb
mongetes saltejades
Fruita del temps

Crema de carabassa
Peix blau a la planxa amb
patates fregides 🐟
Fruita del temps

Col amb patates o trinxat
Truita amb amanida de
llenties 🥕
logurt 🥛

Arròs amb tomàquet
Pollastre a la planxa
Fruita del temps

SETMANA D

Amanida
Crema de carbassó i cigrons
Bistec de
vedella arrebossat 🥕🥕
Fruita del temps

Patates amb espinacs o
bledes
Truita remanada amb
amanida 🥕
Fruita del temps

Amanida
Cigrons o mongetes
Crestes casolanes
de tonyina 🥕🐟
Fruita cítrica

Arròs amb carabassa
Peix blanc al forn amb
tempura de verdures 🐟🥕
Fruita del temps

Espaguetis amb salsa de
tomàquet 🥕
Salsitxes de pollastre
logurt o flam 🥛

Al·lèrgens: 🥕 Gluten 🐟 Peix 🐙 Marisc 🥛 Làctics 🐞 Fruits de closca 🌿 Api 🥕 Ous

En tots els àpats tots els nens i nenes mengen una llesca de pa integral. Utilitzem oli d'oliva per les amanides, per cuinar fem servir oli de girasol.