



ESCOLA

El projecte educatiu que us ofereix la Solució integral de qualitat

MENÚ DE DESEMBRE



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "RÈGIM"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 Arròs blanc i pastanaga Fogonero a la planxa Poma o plàtan	3 Patata i pastanaga Llom de porc a la planxa Poma o plàtan	4 Pasta bullida Truita francesa Poma o plàtan	5 FESTA	6 FESTA
9 Patata i pastanaga Bistec de vedella planxa Poma o plàtan	10 Arròs blanc i pastanaga Llom de porc a la planxa Poma o plàtan	11 Pasta bullida Pollastre a la planxa Poma o plàtan	12 Patata i pastanaga Lluç a la planxa Poma o plàtan	13 Arròs blanc i pastanaga Truita francesa logurt natural
16 Patata i pastanaga Llom de porc a la planxa Poma o plàtan	17 Arròs blanc i pastanaga Bacallà a la planxa Poma o plàtan	18 Pasta bullida Pollastre a la planxa Poma o plàtan	19 Patata i pastanaga Peix blanc a la planxa logurt natural	20 Arròs blanc i pastanaga Truita francesa Poma o plàtan
23 FESTA	24 FESTA	25 NADAL	26 SANT ESTEVE	27 FESTA
30 FESTA	31 FESTA			



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "HIPOCALÒRIC"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Arròs amb verdures (*) 2 Fogoneró a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata 3 Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb hortalisses 4 Truita francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>5 FESTA</p>	<p>6 FESTA</p>
<p>Puré de verdures 9 Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i olives Pinya en el seu suc</p>	<p>Coliflor i patata 10 Porc a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis a les fines herbes (*) 11 Pit de pollastre a la planxa i tomàquet amb orenga Fruita del temps</p>	<p>Mongetes estofades 12 amb hortalisses Lluç a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb xampinyons (*) 13 Truita francesa i amanida d'enciam i tomàquet logurt desnatat</p>
<p>Trinxat de col (sense bacon) 16 Llom de porc i tomàquet amanit amb orenga Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb verdures (*) 17 Bacallà amb salsa verda Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb verduretes (*) 18 Pollastre guisat amb verdures Fruita del temps</p>	<p>Jornada 19 <i>Gastronòmica Basca</i> <i>Porrusalda</i> <i>(crema de verdures)</i> <i>Tonyina a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro</i> logurt desnatat</p>	<p>20 Llenties amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p>23 FESTA</p>	<p>24 FESTA</p>	<p>25 NADAL</p>	<p>26 SANT ESTEVE</p>	<p>27 FESTA</p>
<p>30 FESTA</p>	<p>31 FESTA</p>			<p>(*) Plats elaborats amb pasta o arròs de producció ecològica</p>



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "NO GLUTEN"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Arròs amb verdures (*) 2</p> <p>Fogonero en salsa verda i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata 3</p> <p>Salsitxes sense gluten a la planxa i patates fregides i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb hortalisses 4</p> <p>Truita francesa i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>FESTA</p>	<p>6</p> <p>FESTA</p>
<p>9</p> <p>Puré de verdures</p> <p>Vedella a la jardinera</p> <p>Pinya en el seu suc</p>	<p>Coliflor i patata 10</p> <p>Porc a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis sense gluten a la carbonara (bacon sense gluten)</p> <p>Pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes estofades 12 (xoriç sense gluten)</p> <p>Tiretes de lluç cruixents i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola (*) 13</p> <p>Truita paisana i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Flam sense gluten</p>
<p>Trinxat de col (bacon sense gluten) 16</p> <p>Botifarra sense gluten al forn i tomàquet amanit amb orenga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la milanesa (*) 17 (pernil sense gluten)</p> <p>Bacallà amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons sense gluten amb tomàquet</p> <p>Pollastre guisat amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Jornada Gastronòmica Basca 19</p> <p>Porrusalda (crema de verdures)</p> <p>Marmitako (tonyina amb patates)</p> <p>Crema de xocolata sense gluten</p>	<p>Llenties amb xoriç sense gluten 20</p> <p>Ous gratinats amb tomàquet i formatge</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>FESTA</p>	<p>24</p> <p>FESTA</p>	<p>25</p> <p>NADAL</p>	<p>26</p> <p>SANT ESTEVE</p>	<p>27</p> <p>FESTA</p>
<p>30</p> <p>FESTA</p>	<p>31</p> <p>FESTA</p>		<p>(*) Plats elaborats amb arròs de producció ecològica</p>	<p>Tota la farina per arrebossats, salses, etc és sense gluten</p>



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "NO OU"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Arròs amb verdures (*) 2</p> <p>Fogonero en salsa verda i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata 3</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i patates fregides i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb hortalisses 4</p> <p>Llom de porc a la planxa i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>FESTA</p>	<p>6</p> <p>FESTA</p>
<p>9</p> <p>Puré de verdures</p> <p>Vedella a la jardinera</p> <p>Pinya en el seu suc</p>	<p>Coliflor i patata 10</p> <p>Porc a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis a les fines herbes</p> <p>Pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes 12</p> <p>estofades (sense xoriç)</p> <p>Tiretes de lluç cruixents sense ou i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola 13</p> <p>amb pollastre</p> <p>Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Flam sense ou</p>
<p>Trinxat de col 16</p> <p>Llom de porc a la planxa i tomàquet amanit amb orenga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb verdures (*) 17</p> <p>Bacallà amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb tomàquet 18</p> <p>Pollastre guisat amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><i>Jornada Gastronòmica Basca</i> 19</p> <p><i>Porrusalda</i></p> <p><i>(crema de verdures</i></p> <p><i>Marmitako</i></p> <p><i>(tonyina amb patates)</i></p> <p><i>Crema de xocolata</i></p> <p>sense ou</p>	<p>Llenties amb hortalisses 20</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>FESTA</p>	<p>24</p> <p>FESTA</p>	<p>25</p> <p>NADAL</p>	<p>26</p> <p>SANT ESTEVE</p>	<p>27</p> <p>FESTA</p>
<p>30</p> <p>FESTA</p>	<p>31</p> <p>FESTA</p>		<p>(*) Plats elaborats amb arròs de producció ecològica</p>	<p>Es fa servir pasta de blat de moro o d'arròs que no conté ou</p> <p>NO es fa servir formatge ratllat, conté traces d'ou.</p>



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "NO PORC"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Arròs amb verdures (*) 2 Fogonero en salsa verda i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata 3 Salsitxes de pollastre a la planxa i patates fregides i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb hortalisses 4 Truita francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>5 FESTA</p>	<p>6 FESTA</p>
<p>9 Puré de verdures Vedella a la jardineria Pinya en el seu suc</p>	<p>Coliflor i patata 10 Peix a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis a la carbonara (*) 11 (sense bacon) Pollastre amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>Mongetes 12 estofades (sense porc) Tiretes de lluç cruixents i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la 13 cassola amb pollastre (*) Truita paisana i amanida d'enciam i tomàquet Flam</p>
<p>Trinxat de col 16 (sense bacon) Bistec de vedella a la planxa i tomàquet amanit amb orenga Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la 17 milanesa (*) (sense pernil) Bacallà amb salsa verda Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb 18 tomàquet (*) Pollastre guisat amb verdures Fruita del temps</p>	<p>Jornada 19 Gastronòmica Basca Porrusalda (crema de verdures) Marmitako (tonyina amb patates) Goxua (pastís)</p>	<p>20 Llenties amb hortalisses Ous gratinats amb tomàquet i formatge Fruita del temps</p>
<p>23 FESTA</p>	<p>24 FESTA</p>	<p>25 NADAL</p>	<p>26 SANT ESTEVE</p>	<p>27 FESTA</p>
<p>30 FESTA</p>	<p>31 FESTA</p>			<p>(*) Plats elaborats amb pasta o arròs de producció ecològica</p>



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "NO PEIX"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Arròs amb verdures (*) 2</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata 3</p> <p>Salsitxes a la planxa i patates fregides i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb hortalisses 4</p> <p>Truita francesa i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>FESTA</p>	<p>6</p> <p>FESTA</p>
<p>9</p> <p>Puré de verdures</p> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <p>Pinya en el seu suc</p>	<p>Coliflor i patata 10</p> <p>Porc a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis a la carbonara (*)</p> <p>Pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes estofades 12</p> <p>Llom de porc arrebossat i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola (*) 13</p> <p>Truita paisana i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Flam</p>
<p>Trinxat de col 16</p> <p>Botifarra al forn i tomàquet amanit amb orenga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la milanesa (*) 17</p> <p>Truita francesa i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb tomàquet (*) 18</p> <p>Pollastre guisat amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Jornada Gastronòmica Basca 19</p> <p><i>Porrusalda (crema de verdures)</i></p> <p><i>Gall dindi estofat</i></p> <p><i>Goxua (pastís)</i></p>	<p>Llenties amb xoriç 20</p> <p>Ous gratinats amb tomàquet i formatge</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>FESTA</p>	<p>24</p> <p>FESTA</p>	<p>25</p> <p>NADAL</p>	<p>26</p> <p>SANT ESTEVE</p>	<p>27</p> <p>FESTA</p>
<p>30</p> <p>FESTA</p>	<p>31</p> <p>FESTA</p>			<p>(*) Plats elaborats amb pasta o arròs de producció ecològica</p>



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "NO LACTOSA"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Arròs amb verdures (*) 2</p> <p>Fogonero en salsa verda i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata 3</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i patates fregides i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb hortalisses 4</p> <p>Truita francesa i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>FESTA</p>	<p>6</p> <p>FESTA</p>
<p>9</p> <p>Puré de verdures (sense llet ni formatges)</p> <p>Vedella a la jardinera</p> <p>Pinya en el seu suc</p>	<p>Coliflor i patata 10</p> <p>Porc a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis a les fines herbes (*)</p> <p>Pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes 12</p> <p>estofades (sense xoriç)</p> <p>Lluç a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola amb pollastre(*) 13</p> <p>Truita paisana i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt de soja</p>
<p>Trinxat de col 16</p> <p>(sense bacon)</p> <p>Bistec de vedella a la planxa i tomàquet amanit amb orenga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb verdures (*) 17</p> <p>Bacallà amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb tomàquet (*) 18</p> <p>Pollastre guisat amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Jornada Gastronòmica Basca 19</p> <p><i>Porrusalda (crema de verdures)</i></p> <p><i>Marmitako (tonyina amb patates)</i></p> <p>logurt de soja</p>	<p>Llenties amb hortalisses 20</p> <p>Ous gratinats amb tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>FESTA</p>	<p>24</p> <p>FESTA</p>	<p>25</p> <p>NADAL</p>	<p>26</p> <p>SANT ESTEVE</p>	<p>27</p> <p>FESTA</p>
<p>30</p> <p>FESTA</p>	<p>31</p> <p>FESTA</p>			<p>(*) Plats elaborats amb pasta o arròs de producció ecològica</p>



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "NO CARN"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Arròs amb verdures (*) 2 Fogonero en salsa verda i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata 3 Calamars a la romana i patates fregides i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb hortalisses 4 Truita francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>5 FESTA</p>	<p>6 FESTA</p>
<p>9 Puré de verdures Peix a la planxa / forn i amanida d'enciam i olives Pinya en el seu suc</p>	<p>Coliflor i patata 10 Truita de carbassó i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis a la carbonara (*) 11 (sense bacon) Bunyols de bacallà i tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>Mongetes estofades 12 amb hortalisses Tiretes de lluç cruixents i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb verduretes (*) 13 Truita paisana i amanida d'enciam i tomàquet Flam</p>
<p>Trinxat de col 16 (sense bacon) Calamars a la romana i tomàquet amanit amb orenga Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la milanesa (*) 17 sense pernil Bacallà amb salsa verda Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb tomàquet (*) 18 Truita a les fines herbes i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Jornada Gastronòmica Basca 19 <i>Porrusalda</i> <i>(crema de verdures)</i> <i>Marmitako</i> <i>(tonyina amb patates)</i> <i>Goxua (pastís)</i></p>	<p>20 Llenties amb hortalisses Ous gratinats amb tomàquet i formatge Fruita del temps</p>
<p>23 FESTA</p>	<p>24 FESTA</p>	<p>25 NADAL</p>	<p>26 SANT ESTEVE</p>	<p>27 FESTA</p>
<p>30 FESTA</p>	<p>31 FESTA</p>			<p>(*) Plats elaborats amb pasta o arròs de producció ecològica</p>



ESCOIA MARGALLÓ

MENÚ "NO OU - NO LLET"

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Arròs amb verdures (*) 2</p> <p>Fogonero en salsa verda i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Bledes i patata 3</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i patates fregides i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb hortalisses 4</p> <p>Llom de porc a la planxa i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>FESTA</p>	<p>6</p> <p>FESTA</p>
<p>9</p> <p>Puré de verdures (sense llet ni formatges)</p> <p>Vedella a la jardinera</p> <p>Pinya en el seu suc</p>	<p>Coliflor i patata 10</p> <p>Porc a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Espaguetis amb alfàbrega</p> <p>Pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes 12</p> <p>estofades (sense xoriç)</p> <p>Tiretes de lluç cruixents sense ou i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola (*) amb pollastre 13</p> <p>Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt de soja</p>
<p>Trinxat de col 16</p> <p>(sense bacon)</p> <p>Bistec de vedella a la planxa i tomàquet amanit amb orenga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb verdures(*)</p> <p>Bacallà amb salsa verda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Macarrons amb tomàquet</p> <p>Pollastre guisat amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p><i>Jornada Gastronòmica Basca</i></p> <p><i>Porrusalda (crema de verdures)</i></p> <p><i>Marmitako (tonyina amb patates)</i></p> <p><i>logurt de soja</i></p>	<p>20</p> <p>Llenties amb hortalisses</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>FESTA</p>	<p>24</p> <p>FESTA</p>	<p>25</p> <p>NADAL</p>	<p>26</p> <p>SANT ESTEVE</p>	<p>27</p> <p>FESTA</p>
<p>30</p> <p>FESTA</p>	<p>31</p> <p>FESTA</p>		<p>(*) Plats elaborats amb arròs de producció ecològica</p>	<p>Es fa servir pasta de blat de moro o d'arròs que no conté ou</p>

