

Menú escola Margalló

DESEMBRE menú règim

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Patata i pastanaga Fogoner a la planxa Poma o plàtan	2 Arròs blanc amb pastanaga Trita francesa Poma o plàtan	3 Patata i pastanaga Gall dindi a la planxa Poma o plàtan	4 Pasta bullida Bistec de vedella a la planxa logurt natural
7 FESTA	8 FESTA	9 Pasta bullida Pollastre a la planxa logurt natural	10 Arròs blanc amb pastanaga Lluç a la planxa Poma o plàtan	11 Patata i pastanaga Llom a la planxa Poma o plàtan
14 Patata i pastanaga Bistec de vedella a la planxa Poma o plàtan	15 Arròs blanc amb pastanaga Rap a la planxa Poma o plàtan	16 Patata i pastanaga Porc a la planxa Poma o plàtan	17 Arròs blanc amb pastanaga Trita francesa Poma o plàtan	18 Patata i pastanaga Pollastre a la planxa logurt natural
21 Patata i pastanaga Fogoner a la planxa Poma o plàtan	22 Arròs blanc amb pastanaga Pollastre a la planxa logurt natural	23 VACANCES	24 VACANCES	25 NADAL
28 VACANCES	29 VACANCES	30 VACANCES	31 CAP D'ANY	

Menú escola Margalló

DESEMBRE menú no gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda</p>	<p>1 Llenties amb hortalisses Fogoner al forn amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>2 Paella de peix Ous remenats amb pernil sense gluten i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3 Coliflor amb patata Gall dindi al forn a les fines herbes i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>4 Escudella barrejada (pasta sense gluten) Pilota de vedella rostida sense gluten i guarnició de ceba caramel·litzada logurt natural</p>
<p>7 FESTA</p>	<p>8 FESTA</p>	<p>9 Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre sense gluten i guarnició de pastanaga Préssec en almívar</p>	<p>10 Arròs amb verdures Lluç a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>11 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Botifarra de porc sense gluten i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>14 Fideuà de verdures sense gluten Hamburguesa de vedella sense gluten i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>15 Rissoto de xampinyons Rap al forn amb tomàquet i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p>16 Puré de verdures Porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>17 Cigrons estofats amb xoriç sense gluten Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>18 Bròquil amb patata Pollastre rostit logurt natural</p>
<p>21 Trinxat de col amb patata (bacon sense gluten) Fogoner al forn amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat especial de Nadal 22 Sopa de galets sense gluten (pilota sense gluten) Pollastre de nadal Galetes sense gluten</p>	<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 NADAL</p>
<p>28 VACANCES</p>	<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>31 CAP D'ANY</p>	<p>Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc són sense gluten No s'utilitzen aliments d'origen transgènic</p>

Menú escola Margalló

DESEMBRE menú no peix

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic</p>	<p>1 Llenties amb hortalisses Pollastre a la planxa amb guarnició de xampinyons Fruita del temps</p>	<p>2 Arròs amb verdures Ous remenats amb pernil i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3 Coliflor amb patata Gall dindi al forn a les fines herbes i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>4 Escudella barrejada Pilota de vedella rostida i guarnició de ceba caramel·litzada logurt natural</p>
<p>7 FESTA</p>	<p>8 FESTA</p>	<p>9 Espaguetis amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat i guarnició de pastanaga Préssec en almívar</p>	<p>10 Arròs amb verdures Trita francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>11 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Botifarra de porc i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>14 Fideuà de verdures Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>15 Rissoto de xampinyons Pollastre a la planxa i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p>16 Puré de verdures Porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>17 Cigrons estofats amb xoriç Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>18 Bròquil amb patata Pollastre rostit logurt natural</p>
<p>21 Trinxat de col amb patata Trita francesa i guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>22 Àpat especial de Nadal Sopa de galets Pollastre de nadal Neules i torrons</p>	<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 NADAL</p>
<p>28 VACANCES</p>	<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>31 CAP D'ANY</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>

Menú escola Margalló

DESEMBRE menú no PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana.</p>	<p>1 Llenties amb hortalisses Fogoner al forn amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>2 Paella de peix Truita francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3 Coliflor amb patata Gall dindi al forn a les fines herbes i amanida de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>4 Escudella barrejada Pilota de vedella rostida sense PLV i guarnició de ceba caramel·litzada logurt de soja</p>
<p>7 FESTA</p>	<p>8 FESTA</p>	<p>9 Espaguetis amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat i guarnició de pastanaga Préssec en almívar</p>	<p>10 Arròs amb verdures Lluç a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>11 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Botifarra de porc sense PLV i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>14 Fideuà de verdures Hamburguesa de vedella sense PLV i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>15 Arròs saltejat amb xampinyons Rap al forn amb tomàquet i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p>16 Puré de verdures (sense llet ni formatge) Porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>17 Cigrons estofats amb xoriç sense PLV Truita francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>18 Bròquil amb patata Pollastre rostit logurt de soja</p>
<p>21 Trinxat de col amb patata (sense bacon) Fogoner al forn amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat especial de Nadal 22 Sopa de galets (pilota sense PLV) Pollastre de nadal Galetes sense PLV</p>	<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 NADAL</p>
<p>28 VACANCES</p>	<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>31 CAP D'ANY</p>	<p>Arrebossats enfarinats amb farina de blat de moro. NO es fa servir pa ratllat, pot contenir traces. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic</p>

Menú escola Margalló

DESEMBRE menú no fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>	<p>1 Lentilles amb hortalisses Fogoner al forn amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>2 Paella de peix Ous remenats amb pernil i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3 Coliflor amb patata Gall dindi al forn a les fines herbes i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>4 Escudella barrejada Pilota de vedella rostida i guarnició de ceba caramel·litzada iogurt natural</p>
<p>7 FESTA</p>	<p>8 FESTA</p>	<p>9 Espaguetis amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat i guarnició de pastanaga Préssec en almívar</p>	<p>10 Arròs amb verdures Lluç a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>11 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Botifarra de porc i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>14 Fideuà de verdures Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>15 Rissoto de xampinyons Rap al forn amb tomàquet i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p>16 Puré de verdures Porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>17 Cigrons estofats amb xoriç Truita francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>18 Bròquil amb patata Pollastre rostit iogurt natural</p>
<p>21 Trinxat de col amb patata Fogoner al forn amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat especial de Nadal 22 Sopa de galets Pollastre al forn (sense fruita seca) Galetes sense fruits secs</p>	<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 NADAL</p>
<p>28 VACANCES</p>	<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>31 CAP D'ANY</p>	<p>Arrebossats enfarinats amb farina de blat de moro. No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic</p>

Menú escola Margalló

DESEMBRE menú no porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic</p>	<p>1 Llenties amb hortalisses Fogoner al forn amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>2 Paella de peix Truita francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3 Coliflor amb patata Gall dindi al forn a les fines herbes i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>4 Escudella barrejada Pilota de vedella rostida i guarnició de ceba caramel·litzada iogurt natural</p>
<p>7 FESTA</p>	<p>8 FESTA</p>	<p>9 Espaguetis amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre i guarnició de pastanaga Préssec en almívar</p>	<p>10 Arròs amb verdures Lluç a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>11 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Salsitxes de pollastre i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>14 Fideuà de verdures Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>15 Rissoto de xampinyons Rap al forn amb tomàquet i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p>16 Puré de verdures Lluç al forn amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>17 Cigrons estofats amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>18 Bròquil amb patata Pollastre rostit iogurt natural</p>
<p>21 Trinxat de col amb patata (sense bacon) Fogoner al forn amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat especial de Nadal 22 Sopa de galets (sense pilota) Pollastre de nadal Neules i torrons</p>	<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 NADAL</p>
<p>28 VACANCES</p>	<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>31 CAP D'ANY</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>

Menú escola Margalló

DESEMBRE menú no carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic</p>	<p>1 Llenties amb hortalisses Fogoner al forn amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>2 Paella de peix Truita francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3 Coliflor amb patata Cigrons saltejat amb verdures i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>4 Escudella barrejada (brou vegetal) Truita de ceba caramel·litzada i xampinyons logurt natural</p>
<p>7 FESTA</p>	<p>8 FESTA</p>	<p>9 Espaguetis amb salsa de tomàquet Truita francesa i guarnició de pastanaga Préssec en almívar</p>	<p>10 Arròs amb verdures Lluç a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>11 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>14 Fideuà de verdures Truita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>15 Rissoto de xampinyons Rap al forn amb tomàquet i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p>16 Puré de verdures Truita de patates Fruita del temps</p>	<p>17 Cigrons estofats amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>18 Bròquil amb patata Truita de formatge i guarnició d'enciam logurt natural</p>
<p>21 Trinxat de col amb patata (sense bacon) Fogoner al forn amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat especial de Nadal 22 Sopa de galets (brou vegetal sense pilota) Truita de formatge Neules i torrons</p>	<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 NADAL</p>
<p>28 VACANCES</p>	<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>31 CAP D'ANY</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>

Menú escola Margalló

DESEMBRE menú hipocalòric

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. No s'utilitzen aliments d'origen transgènic</p>	<p>1 Llentises amb hortalisses Fogoner al forn amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>2 Arròs amb verdures Ous remenats amb pernil i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3 Coliflor amb patata Gall dindi al forn a les fines herbes i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>4 Escudella barrejada Bistec de vedella a la planxa i guarnició de ceba caramel·litzada logurt desnatat</p>
<p>7 FESTA</p>	<p>8 FESTA</p>	<p>9 Espaguetis amb salsa de tomàquet casolana Pollastre a la planxa i guarnició de pastanaga logurt desnatat</p>	<p>10 Arròs amb verdures Lluç a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>11 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Llom a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>14 Fideuà de verdures Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>15 Arròs saltejat amb xampinyons Rap a la planxa i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p>16 Puré de verdures Lluç a la planxa i guarnició d'enciam Fruita del temps</p>	<p>17 Cigrons estofats amb hortalisses Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>18 Bròquil amb patata Pollastre a la planxa i guarnició d'enciam logurt desnatat</p>
<p>21 Col amb patata Fogoner al forn amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Àpat especial de Nadal 22 Sopa de galets (sense pilota) Pollastre al forn logurt desnatat</p>	<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 NADAL</p>
<p>28 VACANCES</p>	<p>29 VACANCES</p>	<p>30 VACANCES</p>	<p>31 CAP D'ANY</p>	<p>Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>