

INSTITUT TERESA PÀMIES - BARCELONA

DESEMBRE

CURS 2025-2026



SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons amb oli d'oliva i verdures - Truita paisana (ceba, pebrot, xoriço*) - Amanida d'enciams, pastanaga i blat de moro* - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - Postre de soja	3 - Arròs amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam, panses i germinats - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - Amanida d'enciam, magrana i pipes - Fruita del temps	5
8 FESTA	9 - Espaguetis a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates - Amanida d'enciams, naps ratllats i olives* - Fruita del temps	10 - Bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs 3 delícies (pastanaga, olives* i truita) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams, pipes i poma - Postre de soja	12
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita francesa - Amanida d'enciams, sèsam i panses - Fruita del temps	16 - Mongetes de Sta. Pau guisades amb verdures i patata - Gall dindi* guisat amb xampinyons - Fruita del temps	17 - Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades - Carn magra* arrebossada - Amanida d'enciams, poma i blat de moro* - Fruita del temps	18 - Arròs guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams, olives* i nap ratllat - Postre de soja	19
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *.** A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, preparació i guarició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

Les hamburgueses de vedella també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.