

ESCOLA BRESSOL LA PUPUT - BIGUES I RIELLS DEL FAI

GENER

CURS 2025 - 2026



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
29	30	31	1	2
5	6	7	8	9
			· Arròs amb salsa de tomàquet · Truita de formatge · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	· Macarrons marcianos (bròquil, beguda de civada) · Peix de llotja (lluç s/espines) · Amanida d'enciam i remolatxa ratllada · Fruita del temps
12	13	14	15	16
· Crema de verdures d'hivern · Pollastre al forn amb ceba, pastanaga i orenga · Fruita del temps	· Espaguetis amb salsa napolitana · Truita jardineria · Amanida d'enciams i naps ratllats · Fruita del temps	· Arròs 3 delícies (pastanaga, bròquil i olives) · Peix de llotja (bacallà s/espines) · Amanida d'enciams i poma ratllada · Iogurt natural sense sucre afegit	· "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Guisat de carn magra amb moniato · Fruita del temps	· Mongeta blanca guisada amb verdures · Croquetes de mill i verdures fetes a la cuina · Amanida d'enciams · Fruita del temps
19	20	21	22	23
· Macarrons amb salsa de formatge i olives negres · Truita de patates i calçots · Amanida d'enciams · Fruita del temps	FESTA	· Cous cous amb verduretes · Pollastre guisat amb pastanaga · Fruita del temps	· Llenties guisades amb verdures · Hamburguesa vegetal amb formatge · Amanida d'enciams i poma ratllada · Fruita del temps	· Crema de carbassa i porros · Peix de llotja (lluç s/espines) · Amanida d'enciams i olives · Fruita del temps
26	27	28	29	30
· Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams i nap ratllat · Iogurt natural sense sucre afegit	· Carbassa i patata al vapor · Pollastre al forn · Amanida d'enciams i remolatxa ratllada · Fruita del temps	· Crema de porro · Gall dindi guisat amb ceba i carbassa · Fruita del temps	· Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja (bacallà s/espines) · Amanida d'enciams · Fruita del temps	· Escudella completa Sopa de galets · Pilota, verdures i cigrons · Fruita del temps

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

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Les verdures i les fruites, la pasta, l'arròs, els làctics, els olis d'oliva i de gira-sol alt oleic, la vedella, els ous frescos i molts altres ingredients són ecològics.** A més d'aquests productes ecològics, el 70% dels ingredients són de proximitat, i comprats directament als pages@s i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. 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 guarnició 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 seït ni tofu.

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