

INSTITUT TERESA PÀMIES - BARCELONA

GENER

CURS 2025 - 2026



SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
29	30	31	1	2
5	6	7	8	9
			· Arròs amb salsa de tomàquet · Truita francesa · Amanida d'enciams, poma i olives* · Fruita del temps	
12	13	14	15	16
· Crema de verdures d'hivern · Pollastre* al forn amb carbassa i orenga · Fruita del temps	· Espaguetis amb salsa napolitana · Truita jardinera · Amanida d'enciams, naps ratllats i blat de moro* · Fruita del temps	· Arròs 3 delícies (pastanaga, pernil dolç* i olives) · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams, pipes i remolatxa · Fruita del temps	· "Trinxat" de col i patata amb oli d'all · Guisat de carn magra* amb moniato · Postre de soja	
19	20	21	22	23
· Macarrons amb salsa de tomàquet · Truita de patates i calçots · Amanida d'enciams, pipes i blat de moro* · Fruita del temps	· Arròs integral a la cassola amb verdures · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciam, sèsam i pastanaga · Postre de soja	· Cous cous amb verdures · Pollastre* amb salsa de carbassa · Fruita del temps	· Llenties guisades amb verdures · Hamburguesa vegetal s/cap al·lergen · Amanida d'enciams, poma i nap ratllat · Fruita del temps	
26	27	28	29	30
· Espaguetis amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Truita de pastanaga i patates · Amanida d'enciams, nap ratllat i panses · Fruita del temps	· Bleda, carbassa i patata al vapor, amb sèsam torrat · Ales de pollastre ecològic cruixents · Amanida d'enciams, remolatxa i poma · Postre de soja	· Crema de porro · Gall dindi* guisat amb ceba i pastanaga · Fruita del temps	· Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Peix de llotja segons les millors captures** · Amanida d'enciams, pipes i blat de moro* · Fruita del temps	

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

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, 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 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 estan elaborades a la nostra pròpia cuina, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.