

MES: FEBRER 2025

CENTRE EDUCATIU:

CUINA CENTRAL MENU OVOLACTEO VEGETARIÀ



1. SETMANA
2. SETMANA
3. SETMANA
4. SETMANA
5. SETMANA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
3 Macarrons amb verdures i tomàquet (1) Hamburguesa de verdura i formatge (1,5,7) Mandarina o taronja	4 Cigrons amb verdures Seitan amb xampinyons (1,6) logurt ECO	5 Arròs amb pèsols Tofu amb tomàquet i panses (1,6,9) Plàtan	6 Crema de pastanaga Lasanya vegetal (1,5,6) Poma ECO	7 Patata i tavella sortint d'olla Truita de carbassó (5) Fruita variada
10 Arròs amb verdures Falafels amb salsa de iogurt i cogombre (1,7) Poma ecològica	11 Pasta amb salsa napolitana (1) Croquetes d'espínacs (de l'1 al 7) Plàtan	12 Llenties vegetals (1) Truita a la francesa amb formatge (5,7) Pera	13 Trinxat de patata i verdura ECO de temporada Mandonguilles vegetals amb bolets (6) iogurt ECO	14 Crema de mongeta blanca, carbassó i alfàbrega "Tacos" de verdura i seitan tipus mexicà (1,6,7) Fruita variada
17 Pastís de patata (7) Cigrons amb samfaina de verdures iogurt ECO	18 Macarrons salsa d'espínacs (1,,5,7) Seitan amb verdures (1,6) Poma ECO	19 Arròs integral amb salsa de tomàquet Tofu amb salsa d'herbes (1,6,9) Mandarina o taronja	20 Verdura de temporada sortint d'olla Hamburguesa de verdura i formatge (1,5,7) Plàtan	21 Crema de coliflor i carbassó amb crostons de pa Truita de patata (5) Fruita variada
24 Llenties amb verdures i arròs (1) Croquetes d'espínacs (de l'1 al 7) Poma ECO	25 Pasta integral amb tomàquet i formatge (1,7) Hamburguesa de soja (6) Plàtan	26 Patata, tavella i brocoli Seitan amb poma (1,6) Taronja o mandarina	27 Dijous Gras Sopa de pasta vegetal (1,5) Truita amb formatge (7) iogurt ECO	28 Crema de pèsols i carbassó Arròs a la cassola amb verdures Fruita variada

T'INFORMEM

Amanim amb:
Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida verda cada dia.
Fruita ecològica d'Ecoladevesa, patates de Montant
L'aviram és de pollastres Guiu, Vedella Bruneta ecològica, pasta de proximitat i iogurt de la Reula

www.mengemdaqui.cat

- 1 Gluten
- 2 Crustacis
- 3 Moll.luscs
- 4 Peix
- 5 Ous
- 6 Soja
- 7 Llet
- 8 Cacauets
- 9 Fruita seca
- 10 Fruita fresca



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

MES: FEBRER 2025

CENTRE EDUCATIU: CUINA CENTRAL SENSE GLUTEN



1. SETMANA
2. SETMANA
3. SETMANA
4. SETMANA
5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
3	Macarrons sense gluten amb verdures i tomàquet (6) Hamburguesa de soja (6) Mandarina o taronja	4 Cigrons a la cassola Pollastre rostit amb xampinyons logurt ECO	5 Arròs amb pèsols Cua de bacallà al forn amb tomàquet i panses (4,9) Plàtan	6 Crema de pastanaga Pasta sense gluten amb bolonyesa de carn (6) Poma ECO	7 Patata i tavella sortint d'olla Truita de carbassó (5) Fruita variada
10	Arròs amb verdures Filet de pollastre a la planxa Poma ecològica	11 Pasta sense gluten amb salsa napolitana (6) Croquetes sense gluten (5,7) Plàtan	12 Llenties guisades Truita a la francesa amb pernil dolç i formatge (5,7) Pera	13 Trinxat de patata i verdura ECO de temporada Mandonguilles de porc i vedella amb bolets logurt ECO	14 Crema de mongeta blanca, carbassó i alfàbrega "Tacos" de pollastre amb "tortita" sense gluten Fruita variada
17	Pastís de patata (7) Cigrons amb samfaina de verdures logurt ECO	18 Macarrons sense gluten amb salsa carbonara (5,6,7) Filet de lluç amb verdures (2,3,4) Poma ECO	19 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall d'indi amb salsa de llimona Mandarina o taronja	20 Verdura de temporada sortint d'olla Pollastre arrebossat sense gluten (5) Plàtan	21 Crema de coliflor i carbassó Truita de patata (5) Fruita variada
24	Llenties amb verdures Croquetes sense gluten (5,7) Poma ECO	25 Pasta sense gluten amb tomàquet i formatge (6,7) Hamburguesa de pollastre Plàtan	26 Patata, tavella i brocoli Cap de llom rostit amb salsa i poma Taronja o mandarina	27 Dijous Gras Sopa de pasta sense gluten amb pilotetes (5,6) Truita amb botifarra d'ou (5) logurt ECO	28 Crema de pèsols i carbassó Arròs a la cassola amb sèpia (2,3,4) Fruita variada

T'INFORMEM

Amanim amb:
Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida verda cada dia.
Fruita ecològica d'Ecoladevesa, patates de Montant
L'aviram és de pollastres Guiu, Vedella Bruneta ecològica, pasta de proximitat i logurt de la Reula

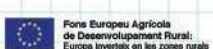
www.mengemdaqui.cat

- 1 Gluten
- 2 Crustacis
- 3 Molluscs
- 4 Peix
- 5 Ous
- 6 Soja
- 7 Llet
- 8 Cacauets
- 9 Fruita seca
- 10 Fruita fresca



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:



MES: FEBRER 2025

CENTRE EDUCATIU: CUINA CENTRAL SENSE LACTICS



1. SETMANA
2. SETMANA
3. SETMANA
4. SETMANA
5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
3	Macarrons amb verdures i tomàquet (1) Hamburguesa de soja (6) Mandarina o taronja	4 Cigrons a la cassola Pollastre rostit amb xampinyons Fruita variada	5 Arròs amb pèsols Cua de bacallà al forn amb tomàquet i panses (4,9) Plàtan	6 Crema de pastanaga Pasta amb bolonyesa de carn (1) Poma ECO	7 Patata i tavella sortint d'olla Truita de carbassó (5) Fruita variada
10	Arròs amb verdures Falafels amb salsa de tomàquet (1) Poma ecològica	11 Pasta amb salsa napolitana (1) Filet de pollastre a la planxa Plàtan	12 Llenties guisades (1) Truita a la francesa amb pernil dolç (5) Pera	13 Trinxat de patata i verdura ECO de temporada Mandonguilles de porc i vedella amb bolets Fruita variada	14 Crema de mongeta blanca, carbassó i alfàbrega "Tacos" de pollastre tipus mexicà sense làctics Fruita variada
17	Pastís de patata Cigrons amb samfaina de verdures Fruita variada	18 Macarrons salsa Napolitana (1) Filet de lluç amb verdures (2,3,4) Poma ECO	19 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall d'indi amb salsa de llimona Mandarina o taronja	20 Verdura de temporada sortint d'olla Pollastre arrebossat casolà (1,5) Plàtan	21 Crema de coliflor i carbassó amb crostons de pa Truita de patata (5) Fruita variada
24	Llenties amb verdures i arròs (1) Falafels (1) Poma ECO	25 Pasta integral amb tomàquet (1) Hamburguesa de pollastre Plàtan	26 Patata, tavella i brocoli Cap de llom rostit amb salsa i poma Taronja o mandarina	27 Dijous Gras Sopa de pasta amb pilotetes (1,5) Truita amb botifarra d'ou (5) Fruita variada	28 Crema de pèsols i carbassó Arròs a la cassola amb sèpia (2,3,4) Fruita variada

T'INFORMEM

Amanim amb:
Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida verda cada dia.
Fruita ecològica d'Ecoladevesa, patates de Montant
L'aviram és de pollastres Guiu, Vedella Bruneta ecològica, pasta de proximitat i logurt de la Reula

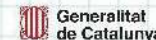
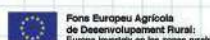
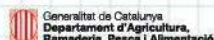
www.mengemdaqui.cat

- ① Gluten
- ④ Soja
- ② Crustacis
- ⑦ Llet
- ③ Mol·luscs
- ⑧ Cacauets
- ⑥ Peix
- ⑨ Fruita seca
- ⑤ Ous
- ⑩ Fruita fresca



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:



MES: FEBRER 2025

CENTRE EDUCATIU: CUINA CENTRAL MENÚ SENSE OU



1. SETMANA
2. SETMANA
3. SETMANA
4. SETMANA
5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
3	Macarrons amb verdures i tomàquet (1) Hamburguesa de soja (6) Mandarina o taronja	4 Cigrons a la cassola Pollastre rostit amb xampinyons logurt ECO	5 Arròs amb pèsols Cua de bacallà al forn amb tomàquet i panses (4,9) Plàtan	6 Crema de pastanaga Pasta amb bolonyesa de carn (1) Poma ECO	7 Patata i tavella sortint d'olla Filet de pollastre amb carbassó Fruita variada
10	Arròs amb verdures Falafels amb salsa de iogurt i cogombre (1,7) Poma ecològica	11 Pasta amb salsa napolitana (1) Filet de pollastre a la planxa Plàtan	12 Llenties guisades (1) Hamburguesa de vedella i porc ECO Pera	13 Trinxat de patata i verdura ECO de temporada Mandonguilles de porc i vedella amb bolets logurt ECO	14 Crema de mongeta blanca, carbassó i alfàbrega "Tacos" de pollastre tipus mexicà (1,7) Fruita variada
17	Pastís de patata (7) Cigrons amb samfaina de verdures logurt ECO	18 Macarrons salsa carbonara (1,7) Filet de lluç amb verdures (2,3,4) Poma ECO	19 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall d'indi amb salsa de llimona Mandarina o taronja	20 Verdura de temporada sortint d'olla Pollastre arrebossat sense ou casolà (1) Plàtan	21 Crema de coliflor i carbassó amb crostons de pa Llom planxa amb patata Fruita variada
24	Llenties amb verdures i arròs (1) Falafels (1) Poma ECO	25 Pasta integral amb tomàquet i formatge (1,7) Hamburguesa de pollastre Plàtan	26 Patata, tavella i brocoli Cap de llom rostit amb salsa i poma Taronja o mandarina	27 Dijous Gras Sopa de pasta sense ou amb pilotetes Llom planxa logurt ECO	28 Crema de pèsols i carbassó Arròs a la cassola amb sèpia (2,3,4) Fruita variada

T'INFORMEM

Amanim amb:
Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida verda cada dia.
Fruita ecològica d'Ecoladevesa, patates de Montant
L'aviram és de pollastres Guiu, Vedella Bruneta ecològica, pasta de proximitat i logurt de la Reula

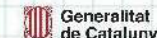
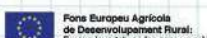
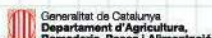
www.mengemdaqui.cat

- 1 Gluten
- 2 Crustacis
- 3 Molluscs
- 4 Peix
- 5 Ous
- 6 Soja
- 7 Llet
- 8 Cacauets
- 9 Fruita seca
- 10 Fruita fresca



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:



MES: FEBRER 2025

CENTRE EDUCATIU: CUINA CENTRAL MENÚ SENSE PORC



1. SETMANA
2. SETMANA
3. SETMANA
4. SETMANA
5. SETMANA

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
3	Macarrons amb verdures i tomàquet (1) Hamburguesa de verdura i formatge (1,5,7) Mandarina o taronja	4 Cigrons a la cassola amb verdures Pollastre rostit amb xampinyons Iogurt ECO	5 Arròs amb pèsols Cua de bacallà al forn amb tomàquet i panses (4,9) Plàtan	6 Crema de pastanaga Lasanya vegetal (1,5,6,7) Poma ECO	7 Patata i tavella sortint d'olla Truita de carbassó (5) Fruita variada
10	Arròs amb verdures Falafels amb salsa de iogurt i cogombre (1,7) Poma ecològica	11 Pasta amb salsa napolitana (1) Croquetes de bacallà (de l'1 al 7) Plàtan	12 Llenties guisades amb verdures(1) Truita a la francesa amb formatge (5,7)	13 Trinxat de patata i verdura ECO sense porc Mandonguilles vegetals amb bolets (7) Iogurt ECO	14 Crema de mongeta blanca, carbassó i alfàbrega "Tacos" de pollastre tipus mexicà (1,7) Fruita variada
17	Pastís de patata (7) Cigrons amb samfaina de verdures Iogurt ECO	18 Macarrons salsa napolitana (1,5) Filet de lluç amb verdures (2,3,4) Poma ECO	19 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall d'indi amb salsa de llimona Mandarina o taronja	20 Verdura de temporada sortint d'olla Pollastre arrebossat casolà (1,5) Plàtan	21 Crema de coliflor i carbassó amb crostons de pa Truita de patata (5) Fruita variada
24	Llenties amb verdures i arròs (1) Croquetes d'espínacs (de l'1 al 7) Poma ECO	25 Pasta integral amb tomàquet i formatge (1,7) Hamburguesa de pollastre Plàtan	26 Patata, tavella i brocoli Pollastre rostit amb salsa i poma Taronja o mandarina	Dijous Gras 27 Sopa de pasta vegetal (1,5) Truita amb formatge (5) Iogurt ECO	28 Crema de pèsols i carbassó Arròs a la cassola amb sèpia (2,3,4) Fruita variada

T'INFORMEM

Amanim amb:
Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida verda cada dia.
Fruita ecològica d'Ecoladevesa, patates de Montant
L'aviram és de pollastres Guiu, Vedella Bruneta ecològica, pasta de proximitat i Iogurt de la Reula

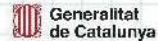
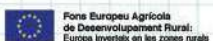
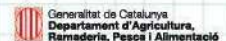
www.mengemdaqui.cat

- ① Gluten
- ④ Soja
- ② Crustacis
- ⑦ Llet
- ③ Molluscs
- ⑧ Cacauets
- ⑥ Peix
- ⑨ Fruita seca
- ⑤ Ous
- ⑩ Fruita fresca



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:



MES: FEBRER 2025

CENTRE EDUCATIU:

CUINA CENTRAL MENU SENSE PEIX,
MOLUSCS I CRUSTÀCIS



1. SETMANA
2. SETMANA
3. SETMANA
4. SETMANA
5. SETMANA

DI LLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DI VENDRES
3 Macarrons amb verdures i tomàquet (1) Hamburguesa de verdura i formatge (1,5,7) Mandarina o taronja	4 Cigrons a la cassola Pollastre rostit amb xampinyons logurt ECO	5 Arròs amb pèsols Hamburguesa de vedella i porc ECO Plàtan	6 Crema de pastanaga Lasanya de carn (1,5,7) Poma ECO	7 Patata i tavella sortint d'olla Truita de carbassó (5) Fruita variada
10 Arròs amb verdures Falafels amb salsa de iogurt i cogombre (1,7) Poma ecològica	11 Pasta amb salsa napolitana (1) Pollastre a la planxa Plàtan	12 Llenties guisades (1) Truita a la francesa amb pernil dolç i formatge (5,7) Pera	13 Trinxat de patata i verdura ECO de temporada Mandonguilles de porc i vedella amb bolets iogurt ECO	14 Crema de mongeta blanca, carbassó i alfàbrega "Tacos" de pollastre tipus mexicà (1,7) Fruita variada
17 Pastís de patata (7) Cigrons amb samfaina de verdures iogurt ECO	18 Macarrons salsa carbonara (1,5,7) Llom amb verdures Poma ECO	19 Arròs integral amb salsa de tomàquet Gall d'indi amb salsa de llimona Mandarina o taronja	20 Verdura de temporada sortint d'olla Pollastre arrebossat casolà (1,5) Plàtan	21 Crema de coliflor i carbassó amb crostons de pa Truita de patata (5) Fruita variada
24 Llenties amb verdures i arròs (1) Falafel (1) Poma ECO	25 Pasta integral amb tomàquet i formatge (1,7) Hamburguesa de pollastre Plàtan	26 Patata, tavella i brocoli Cap de llom rostit amb salsa i poma Taronja o mandarina	27 Dijous Gras Sopa de pasta amb pilotetes (1,5) Truita amb botifarra d'ou (5) iogurt ECO	28 Crema de pèsols i carbassó Arròs a la cassola amb verdures Fruita variada

T'INFORMEM

Amanim amb:
Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida verda cada dia.
Fruita ecològica d'Ecoladevesa, patates de Montant
L'aviram és de pollastres Guiu, Vedella Bruneta ecològica, pasta de proximitat i iogurt de la Reula

www.mengemdaqui.cat

- 1 Gluten
- 2 Crustacis
- 3 Mol·luscs
- 4 Peix
- 5 Ous
- 6 Soja
- 7 Llet
- 8 Cacauets
- 9 Fruita seca
- 10 Fruita fresca



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

