

MENÚS DE NOVIEMBRE 2023

Menú general Infantil

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres		
30	31	1	2	3		
<p>Macarrons a la bolonyesa. Truita francesa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR: Verdura Peix arrebossat. Làctic no ensucrat.</p> <p>Macarrones a la boloñesa. Tortilla a la francesa con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA: Verdura. Pescado rebozado.</p> <p>Macaroni Bolognese. French omelette with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER: Vegetables. Battered fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>Cigrons guisats amb verdures. Pollastre a la planxa amb xips i amanida. Fruita del temps. BERENAR: logurt amb plàtan. SOPAR: Crema de carbassó. Truita de patates. Làctic no ensucrat.</p> <p>Garbanzos guisados con verduras. Pollo a la plancha con chips y ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con plátano. CENA: Crema de calabacín. Tortilla de patatas. Lácteo no azucarado.</p> <p>Chickpeas stewed with vegetables. Grilled chicken with chips and salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with banana. DINNER: Cream of zucchini. Spanish omelette. Non-sugary dairy.</p>	<p>Arròs amb tomàquet. Botifarra amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Verdura Peix. Làctic no ensucrat.</p> <p>Arroz con tomate. Botifarra con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Verdura. Pescado. Lácteo no azucarado.</p> <p>Rice with tomato sauce. Big sausage with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Vegetables. Fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>Patates a lo pobre amb ceba i pebrot verd. Estofat de gall d'indi. Fruita del temps. BERENAR: logurt amb poma. SOPAR: Pasta. Truita a la paisana. Làctic no ensucrat.</p> <p>Patatas a lo pobre con cebolla y pimiento verde. Estofado de pavo. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con manzana. CENA: Pasta. Tortilla a la paisana. Lácteo no azucarado.</p> <p>Sauteed sliced potatoes and vegetables. Turkey stew. Seasonal fruit. SNACK: Yogurt with apple. DINNER: Pasta. Omelette with vegetables. Non-sugary dairy.</p>	<p>Coliflor gratinada. Bistec de vedella amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb gall d'indi i llet. SOPAR: Arròs. Peix blau. Làctic no ensucrat.</p> <p>Coliflor al gratén. Bistec de ternera con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con pavo y leche. CENA: Arroz. Pescado azul. Lácteo no azucarado.</p> <p>Cauliflower au gratin. Beef steak with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with turkey and milk. DINNER: Rice. Oily fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>Llentíes amb verdures i xoriç. Ous remenats amb xampinyons i amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR: Sopa de pistons. Pollastre. Làctic no ensucrat.</p> <p>Lentejas con verduras y chorizo. Huevos revueltos con champiñones y ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA: Sopa de pistones. Pollo. Lácteo no azucarado.</p> <p>Lentils with vegetables and chorizo. Scrambled eggs with mushroom and salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER: Piston soup. Chicken. Non-sugary dairy.</p>	<p>Espirals a la carbonara. Luç al forn amb amanida. logurt. BERENAR: logurt amb plàtan. SOPAR: Verdura. Xai. Fruita del temps.</p> <p>Espirales a la carbonara. Merluza al horno con ensalada. Yogur. MERIENDA: Yogur con plátano. CENA: Verdura. Cordero. Fruta del tiempo.</p> <p>Spiral pasta carbonara. Baked hake with salad. Yogurt. SNACK: Yogurt with banana. DINNER: Vegetables. Lamb. Seasonal fruit.</p>
6	7	8	9	10		
<p>Arròs saltat amb daus de pernil, pèsols i xampinyons. Pit de pollastre amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Verdura. Peix blau. Làctic no ensucrat.</p> <p>Arroz salteado con dados de jamón, guisantes y champiñones. Pechuga de pollo con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Verdura. Pescado azul. Lácteo no azucarado.</p> <p>Sauteed rice with ham dice, peas and mushrooms. Chicken breast with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Vegetables. Oily fish. Oily fish.</p>	<p>Crema de pastanaga, carbassa i gíngebre. Croquetes casolanes de pernil amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: logurt amb poma. SOPAR: Pasta. Ous. Làctic no ensucrat.</p> <p>Crema de zanahoria, calabaza y jengibre. Croquetas caseras de jamón con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con manzana. CENA: Pasta. Huevos. Lácteo no azucarado.</p> <p>Carrot, pumpkin and ginger cream. Homemade ham croquettes with salad. Seasonal fruit. SNACK: Yogurt with apple. DINNER: Pasta. Eggs. Eggs.</p>	<p>Purè de patata gratinat. Luç amb salsa de mostassa. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb gall d'indi i llet. SOPAR: Espinacs a la crema. Vedella. Fruita del temps.</p> <p>Puré de patata gratinado. Merluza en salsa de mostaza. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con pavo y leche. CENA: Espinacas a la crema. Ternera. Fruta del tiempo.</p> <p>Mashed potato gratin. Hake in mustard sauce. Seasonal fruit. SNACK: Bread with turkey and milk. DINNER: Creamed spinach. Beef. Beef.</p>	<p>Verdura tricolor. Magre de porc guisat amb tomàquet, ceba i pebrot verd. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR: Arròs. Gall d'indi. Làctic no ensucrat.</p> <p>Verdura tricolor. Magro de cerdo guisado con tomate, cebolla y pimiento verde. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA: Arroz. Pavo. Lácteo no azucarado.</p> <p>Tricolor vegetables. Lean pork stew with tomato onion and green pepper. Seasonal fruit. SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER: Rice. Turkey. Turkey.</p>	<p>Escudella. Carn d'olla. Fruita del temps. BERENAR: logurt amb plàtan. SOPAR: Graellada de verdures. Quiche Lorraine. Làctic no ensucrat.</p> <p>Escudella. Carne de cocido. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con plátano. CENA: Parrillada de verduras. Quiche Lorraine. Lácteo no azucarado.</p> <p>Escudella. Chickpea, meat, sausage, potato and carrot stew. Seasonal fruit. SNACK: Yogurt with banana. DINNER: Grilled vegetables. Quiche Lorraine. Quiche Lorraine.</p>		
13	14	15	16	17		
<p>Macarrons a la napolitana. Lenguado al forn amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Crema de carbassa. Vedella. Làctic no ensucrat.</p> <p>Macarrones a la napolitana. Lenguado al horno con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Crema de calabaza. Ternera. Lácteo no azucarado.</p> <p>Neapolitan macaroni. Baked sole with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Pumpkin soup. Beef. Non-sugary dairy.</p>	<p>Mongetes blanques sofregides amb all i julivert. Botifarra amb carbassó. Fruita del temps. BERENAR: logurt amb poma. SOPAR: Arròs. Ous. Làctic no ensucrat.</p> <p>Alubias blancas con ajo y perejil. Botifarra con calabacín. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con manzana. CENA: Arroz. Huevos. Lácteo no azucarado.</p> <p>White beans with garlic and parsley. Big sausage with zucchini. Seasonal fruit. SNACK: Yogurt with apple. DINNER: Rice. Eggs. Non-sugary dairy.</p>	<p>Patates guisades amb carn i verdures. Pernillets de pollastre al forn amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb gall d'indi i llet. SOPAR: Amanida de quinoa. Peix. Làctic no ensucrat.</p> <p>Patatas guisadas con carne y verduras. Jamonitos de pollo al horno con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con pavo y leche. CENA: Ensalada de quinoa. Pescado. Lácteo no azucarado.</p> <p>Stewed potatoes with meat and vegetables. Little chicken drumsticks with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with turkey and milk. DINNER: Quinoa salad. Fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>Pèsols amb daus de ceba i pernil. Ous remenats amb xampinyons i amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR: Pasta integral. Xai. Làctic no ensucrat.</p> <p>Guisantes con cebolla y jamón. Huevos revueltos con champiñones y ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA: Pasta integral. Cordero. Lácteo no azucarado.</p> <p>Peas with onion and ham. Scrambled eggs with mushroom and salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER: Whole wheat pasta. Lamb. Non-sugary dairy.</p>	<p>Menestra de verdures. Llibrets de llom farcits amb pernil i formatge amb amanida. logurt. BERENAR: logurt amb plàtan. SOPAR: Amanida verda amb fruits secs. Quiche Lorraine. Fruita del temps.</p> <p>Menestra de verduras. Libritos de lomo rellenos de jamón y queso con ensalada. Yogur. MERIENDA: Yogur con plátano. CENA: Ensalada verde con frutos secos. Quiche Lorraine. Fruta del tiempo.</p> <p>Vegetables. Loin escalope with salad. Yogurt. SNACK: Yogurt with banana. DINNER: Green salad with nuts. Quiche Lorraine. Seasonal fruit.</p>		
20	21	22	23	24		
<p>Macarrons a la napolitana. Lenguado al forn amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Crema de carbassa. Vedella. Làctic no ensucrat.</p> <p>Macarrones a la napolitana. Lenguado al horno con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Crema de calabaza. Ternera. Lácteo no azucarado.</p> <p>Neapolitan macaroni. Baked sole with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Pumpkin soup. Beef. Non-sugary dairy.</p>	<p>Mongetes blanques sofregides amb all i julivert. Botifarra amb carbassó. Fruita del temps. BERENAR: logurt amb poma. SOPAR: Arròs. Ous. Làctic no ensucrat.</p> <p>Alubias blancas con ajo y perejil. Botifarra con calabacín. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con manzana. CENA: Arroz. Huevos. Lácteo no azucarado.</p> <p>White beans with garlic and parsley. Big sausage with zucchini. Seasonal fruit. SNACK: Yogurt with apple. DINNER: Rice. Eggs. Non-sugary dairy.</p>	<p>Patates guisades amb carn i verdures. Pernillets de pollastre al forn amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb gall d'indi i llet. SOPAR: Amanida de quinoa. Peix. Làctic no ensucrat.</p> <p>Patatas guisadas con carne y verduras. Jamonitos de pollo al horno con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con pavo y leche. CENA: Ensalada de quinoa. Pescado. Lácteo no azucarado.</p> <p>Stewed potatoes with meat and vegetables. Little chicken drumsticks with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with turkey and milk. DINNER: Quinoa salad. Fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>Pèsols amb daus de ceba i pernil. Ous remenats amb xampinyons i amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR: Pasta integral. Xai. Làctic no ensucrat.</p> <p>Guisantes con cebolla y jamón. Huevos revueltos con champiñones y ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA: Pasta integral. Cordero. Lácteo no azucarado.</p> <p>Peas with onion and ham. Scrambled eggs with mushroom and salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER: Whole wheat pasta. Lamb. Non-sugary dairy.</p>	<p>Menestra de verdures. Llibrets de llom farcits amb pernil i formatge amb amanida. logurt. BERENAR: logurt amb plàtan. SOPAR: Amanida verda amb fruits secs. Quiche Lorraine. Fruita del temps.</p> <p>Menestra de verduras. Libritos de lomo rellenos de jamón y queso con ensalada. Yogur. MERIENDA: Yogur con plátano. CENA: Ensalada verde con frutos secos. Quiche Lorraine. Fruta del tiempo.</p> <p>Vegetables. Loin escalope with salad. Yogurt. SNACK: Yogurt with banana. DINNER: Green salad with nuts. Quiche Lorraine. Seasonal fruit.</p>		
27	28	29	30	1		
<p>Arròs amb tomàquet. Llom a la planxa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb pernil dolç i llet. SOPAR: Verdura. Peix arrebossat. Làctic no ensucrat.</p> <p>Arroz con tomate. Lomo a la plancha con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con jamón dulce y leche. CENA: Verdura. Pescado rebozado. Lácteo no azucarado.</p> <p>Rice with tomato sauce. Grilled loin with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with ham and milk. DINNER: Vegetables. Battered fish. Non-sugary dairy.</p>	<p>Lasanya de carn i verdures. Ous mimosa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: logurt amb poma. SOPAR: Crema de xampinyons. Pollastre. Làctic no ensucrat.</p> <p>Lasaña de carne y verduras. Huevos mimosa con ensalada. Fruta del tiempo. MERIENDA: Yogur con manzana. CENA: Crema de champiñones. Pollo. Lácteo no azucarado.</p> <p>Lasagna with meat and vegetables. Mimosas eggs with salad. Seasonal fruit. SNACK: Yogurt with apple. DINNER: Mushrooms cream Chicken. Non-sugary dairy.</p>	<p>Bròquil amb patates al vapor. Hamburguesa de vedella amb tomàquet i formatge. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb gall d'indi i llet. SOPAR: Pasta integral. Bunyols de bacallà a la romana amb amanida. Làctic no ensucrat.</p> <p>Brócoli con patatas al vapor. Hamburguesa de ternera con tomate y queso. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con pavo y leche. CENA: Pasta integral. Buñuelos de bacalao a la romana con ensalada. Lácteo no azucarado.</p> <p>Broccoli with potatoes. Beef burger with tomato and cheese. Seasonal fruit. SNACK: Bread with turkey and milk. DINNER: Whole wheat pasta. Cod fritters with salad. Non-sugary dairy.</p>	<p>Patates a la crema de formatges. Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida. Fruita del temps. BERENAR: Pa amb xocolatina i llet. SOPAR: Verdura. Truita de patates. Làctic no ensucrat.</p> <p>Patatas a la crema de quesos. Pechuga de pavo a la plancha con tomate y queso. Fruta del tiempo. MERIENDA: Pan con chocolate y leche. CENA: Verdura. Tortilla de patatas. Lácteo no azucarado.</p> <p>Cream cheese potatoes. Turkey breast with salad. Seasonal fruit. SNACK: Bread with chocolate and milk. DINNER: Vegetables. Spanish omelette. Non-sugary dairy.</p>	<p>1</p>		

El pa, l'aigua i l'amanida estan sempre presents en la dieta. La dieta astringent s'adaptarà al menú basal del dia. Els ingredients utilitzats per a elaborar aquesta dieta estan adaptats als requeriments de les intoleràncies o al·lèrgies que puguin tenir els alumnes (gluten, lactosa, peix, fruits secs, ous, llegums...).

Els alumnes de P1 tenen un suplement de papilla de fruites natural i alguns àpats estan adaptats a la seva edat.

El pan, el agua y la ensalada están siempre presentes en la dieta. La dieta astringente se adaptará al menú basal del día. Los ingredientes utilizados para elaborar esta dieta están adaptados a los requerimientos de las intolerancias o alergias que puedan tener los alumnos (gluten, lactosa, pescado, frutos secos, huevos, legumbres...).

Los alumnos de P1 tienen un suplemento de papilla de frutas natural y algunas comidas están adaptados a su edad.

Bread, water and salad are always present in the diet. The astringent diet will be adapted to the basal menu of the day. The ingredients used to prepare this diet are adapted to the requirements of intolerances or allergies that students may have (gluten, lactose, fish, nuts, eggs, legumes...).

P1 students have a natural fruit pulp supplement and some meals are adapted to their age.

