

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS**MENÚ D'ESTIU SETEMBRE 2024.**

CURS 2015-16

Tif. 691436020-938483226

AMB FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA, ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT.
 OUS ECOLÒGICS, PEIX FRESC, IOGURTS D'OVELLA ARTESANS, MELMELADES FETES A L'ESCOLA.



*La FRUITA DEL TEMPS serà: plàtan, kiwi, poma, pera o taronja.
 Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador de l'Escola, trucant a l'AMPA, i parlant amb la Coordinadora, Sílvia.

DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<ul style="list-style-type: none"> Espaguetis integrals amb salsa de remolatxa i verdures. Salsitxes amb escarola. fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Minestra casolana de patata, pastanaga, bròquil i pèsols. Verat al forn amb ceba i tomaquet. fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Empedrat de mongeta seca, tomàquet, tonyina, olives i enciam. Quinoa amb salsa de verdures. Iogurt d'ovella. 	<ul style="list-style-type: none"> Vichyssoie Pollastre a la planxa amb pastanaga i poma ratllada. Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> Arròs saltejat amb col i tamari Ous remenats amb gamba Fruita.
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<ul style="list-style-type: none"> Amanida d'espirlals amb tomàquet, cogombre, pastanaga i salsa rosa Matagalls Truita d'albergínia amb enciam. Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> Pastís fred de patata amb tonyina, tomàquet, ou dur i olives. Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes. Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> Crema semi-freda de xampinyons i pa torrat. Llibrets de llom amb enciam i pastanaga. Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> Paella de verdures Lluç al forn amb crema de formatges i pastanaga ratllada. Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> Hummus de cigró i pebrot amb crudités de pastanaga i cogombre. Bulgur amb sofregit de tomàquet i ceba amb formatge ratllat. Iogurt d'ovella amb mel.
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<ul style="list-style-type: none"> Lassanya de verdures. Hamburguesa de pollastre i carbassó al forn. Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Amanida d'arròs, enciam, pinya natural i panses Ous al plat amb pastanaga. Iogurt d'ovella. 	<ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures Mongetes guissades amb verdures i vedella. Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé (cous cous, tomàquet, panses, carbassó i menta) Nuggets vegetals al forn amb "Ketchup Matagalls" i enciam Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> Patates al forn amb oli d'herbes i germinats. Seitons arrebossats amb pastanaga i poma. Fruita.
DILLUNS 30				
<ul style="list-style-type: none"> Gaspatxo amb entrebancs. Pinxos de gall d'ind i amb enciam. Fruita. 				

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS

MENÚ D'ESTIU SETEMBRE 2024.(Halal)

CURS 2015-16

Tif. 691436020-938483226

AMB FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA, ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT.

OUS ECOLÒGICS, PEIX FRESC, IOGURTS D'OVELLA ARTESANS, MELMELADES FETES A L'ESCOLA.

*La FRUITA DEL TEMPS serà: plàtan, kiwi, poma, pera o taronja.

Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador de l'Escola, trucant a l'AMPA, i parlant amb la Coordinadora, Sílvia.



DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<ul style="list-style-type: none">Espaguetis integrals amb salsa de remolatxa i verdures.Salsitxes halal amb escarola.fruita	<ul style="list-style-type: none">Minestra casolana de patata, pastanaga, bròquil i pèsols.Verat al forn amb ceba i tomaquet.fruita	<ul style="list-style-type: none">Empedrat de mongeta seca, tomàquet, tonyina, olives i enciam.Quinoa amb salsa de verdures.Iogurt d'ovella.	<ul style="list-style-type: none">VichyssoiePollastre halal a la planxa amb pastanaga i poma ratllada.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Arròs saltejat amb col i tamariOus remenats amb gambaFruita.
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<ul style="list-style-type: none">Amanida d'espírels amb tomàquet, cogombre, pastanaga i salsa rosa MatagallsTruita d'albergínia amb enciam.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Pastís fred de patata amb tonyina, tomàquet, ou dur i olives.Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Crema semi-freda de xampinyons i pa torrat.Librets de pollastre halal amb enciam i pastanaga.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Paella de verduresLluç al forn amb crema de formatges i pastanaga ratllada.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Hummus de cigró i pebrot amb crudités de pastanaga i cogombre.Bulgur amb sofregit de tomàquet i ceba amb formatge ratllat.Iogurt d'ovella amb mel.
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<ul style="list-style-type: none">Lassanya de verdures.Hamburguesa de pollastre halal i carbassó al forn.Fruita	<ul style="list-style-type: none">Amanida d'arròs, enciam, pinya natural i pansesOus al plat amb pastanaga.Iogurt d'ovella.	<ul style="list-style-type: none">Crema de verduresMongetes guissades amb verdures i vedella.Fruita	<ul style="list-style-type: none">Taboulé (cous cous, tomàquet, panses, carbassó i menta)Nuggets vegetals al forn amb "Ketchup Matagalls" i enciamFruita	<ul style="list-style-type: none">Patates al forn amb oli d'herbes i germinats.Seitons arrebossats amb pastanaga i poma.Fruita.
DILLUNS 30				
<ul style="list-style-type: none">Gaspatxo amb entrebanes.Pinxos de pollastre halal amb enciam.Fruita.				

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS MENU D, ESTIU SETEMBRE 2024.(ovolàctic)

CURS 2015-16

Tif. 691436020-938483226

AMB FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA, ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT.

OUS ECOLÒGICS, PEIX FRESC, IOGURTS D'OVELLA ARTESANS, MELMELADES FETES A L'ESCOLA.

*La FRUITA DEL TEMPS serà: plàtan, kiwi, poma, pera o taronja.

Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador de l'Escola, trucant a l'AMPA, i parlant amb la Coordinadora, Sílvia.



DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<ul style="list-style-type: none">Espaguetis integrals amb salsa de remolatxa i verdures.Salsitxes vegetals amb escarola.fruita	<ul style="list-style-type: none">Minestra casolana de patata, pastanaga, bròquil i pèsols.Seitàn al forn amb ceba i tomaquet.fruita	<ul style="list-style-type: none">Empedrat de mongeta seca, tomàquet, tonyina, olives i enciam.Quinoa amb salsa de verdures.Iogurt d'ovella.	<ul style="list-style-type: none">VichyssoieTofu a la planxa amb pastanaga i poma ratllada.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Arròs saltejat amb col i tamariOus remenats amb gambaFruita.
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<ul style="list-style-type: none">Amanida d'espíral amb tomàquet, cogombre, pastanaga i salsa rosa MatagallsTruita d'albergínia amb enciam.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Pastís fred de patata amb tonyina, tomàquet, ou dur i olives.Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Crema semi-freda de xampinyons i pa torrat.Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Paella de verduresseitàn al forn amb crema de formatges i pastanaga ratllada.Fruita.	<ul style="list-style-type: none">Hummus de cigró i pebrot amb crudités de pastanaga i cogombre.Bulgur amb sofregit de tomàquet i ceba amb formatge ratllat.Iogurt d'ovella amb mel.
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<ul style="list-style-type: none">Lassanya de verdures.Hamburguesa vegetal i carbassó al forn.Fruita	<ul style="list-style-type: none">Amanida d'arròs, enciam, pinya natural i pansesOus al plat amb pastanaga.Iogurt d'ovella.	<ul style="list-style-type: none">Crema de verduresMongetes guissades amb verdures.Fruita	<ul style="list-style-type: none">Taboulé (cous cous, tomàquet, panses, carbassó i menta)Nuggets vegetals al forn amb "Ketchup Matagalls" i enciamFruita	<ul style="list-style-type: none">Patates al forn amb oli d'herbes i germinats.Tofu arrebossats amb pastanaga i poma.Fruita.
DILLUNS 30				
<ul style="list-style-type: none">Gaspatxo amb entrebanes.Pinxos de verdures amb enciam.Fruita.				

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS

MENÚ D'ESTIU SETEMBRE 2024.(no làctic)

CURS 2015-16

Tif. 691436020-938483226

AMB FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA, ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT.

OUS ECOLÒGICS, PEIX FRESC, IOGURTS D'OVELLA ARTESANS, MELMELADES FETES A L'ESCOLA.

*La FRUITA DEL TEMPS serà: plàtan, kiwi, poma, pera o taronja.

Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador de l'Escola, trucant a l'AMPA, i parlant amb la Coordinadora, Sílvia.



DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<ul style="list-style-type: none">• Espaguetis integrals amb salsa de remolatxa i verdures.• Salsitxes amb escarola.• fruita	<ul style="list-style-type: none">• Minestra casolana de patata, pastanaga, bròquil i pèsols.• Verat al forn amb ceba i tomaquet.• fruita	<ul style="list-style-type: none">• Empedrat de mongeta seca, tomàquet, tonyina, olives i enciam.• Quinoa amb salsa de verdures.• Iogurt vegetal.	<ul style="list-style-type: none">• Vichyssoie• Pollastre a la planxa amb pastanaga i poma ratllada.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Arròs saltejat amb col i tamari• Ous remenats amb gamba• Fruita.
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<ul style="list-style-type: none">• Amanida d'espírels amb tomàquet, cogombre, pastanaga i salsa rosa Matagalls• Truita d'albergínia amb enciam.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Pastís fred de patata amb tonyina, tomàquet, ou dur i olives.• Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Crema semi-freda de xampinyons i pa torrat.• Llibrets de llom amb enciam i pastanaga.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Paella de verdures• Lluç al forn amb crema de formatges i pastanaga ratllada.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Hummus de cigró i pebrot amb crudités de pastanaga i cogombre.• Bulgur amb sofregit de tomàquet i ceba .• Iogurt vegetal amb mel.
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<ul style="list-style-type: none">• Lassanya de verdures.• Hamburguesa de pollastre i carbassó al forn.• Fuita	<ul style="list-style-type: none">• Amanida d'arròs, enciam, pinya natural i panses• Ous al plat amb pastanaga.• Iogurt vegetal .	<ul style="list-style-type: none">• Crema de verdures• Mongetes guissades amb verdures i vedella.• Fuita	<ul style="list-style-type: none">• Taboulé (cous cous, tomàquet, panses, carbassó i menta)• Nuggets vegetals al forn amb "Ketchup Matagalls" i enciam• Fruita	<ul style="list-style-type: none">• Patates al forn amb oli d'herbes i germinats.• Seitons arrebossats amb pastanaga i poma.• Fruita.
DILLUNS 30				
<ul style="list-style-type: none">• Gaspaxo amb entrebanes.• Pinxos de gall d'ind i amb enciam.• Fruita.				

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS

MENÚ D'ESTIU SETEMBRE 2024.(Celiac)

CURS 2015-16

Tlf. 691436020-938483226

AMB FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA, ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT.

OUS ECOLÒGICS, PEIX FRESC, IOGURTS D'OVELLA ARTESANS, MELMELADES FETES A L'ESCOLA.

*La FRUITA DEL TEMPS serà: plàtan, kiwi, poma, pera o taronja.

Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador de l'Escola, trucant a l'AMPA, i parlant amb la Coordinadora, Sílvia.



DILLUNS 02	DIMARTS 03	DIMECRES 04	DIJOUS 05	DIVENDRES 06
DILLUNS 09	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<ul style="list-style-type: none">• Espaguetis no gluten amb salsa de remolatxa i verdures.• Salsitxes amb escarola.• fruita	<ul style="list-style-type: none">• Minestra casolana de patata, pastanaga, bròquil i pèsols.• Verat al forn amb ceba i tomaquet.• fruita	<ul style="list-style-type: none">• Empedrat de mongeta seca, tomàquet, tonyina, olives i enciam.• Quinoa amb salsa de verdures.• Iogurt d'ovella.	<ul style="list-style-type: none">• Vichyssoie• Pollastre a la planxa amb pastanaga i poma ratllada.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Arròs saltejat amb col i tamarí• Ous remenats amb gamba• Fruita.
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<ul style="list-style-type: none">• Amanida d'espírels amb tomàquet, cogombre, pastanaga i salsa rosa Matagalls• Truita d'albergínia amb enciam.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Pastís fred de patata amb tonyina, tomàquet, ou dur i olives.• Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Crema semi-freda de xampinyons i pa torrat.• Llom amb enciam i pastanaga.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Paella de verdures• Lluc al forn amb crema de formatges i pastanaga ratllada.• Fruita.	<ul style="list-style-type: none">• Hummus de cigró i pebrot amb crudités de pastanaga i cogombre.• Quinoa amb sofregit de tomàquet i ceba amb formatge ratllat.• Iogurt d'ovella amb mel.
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<ul style="list-style-type: none">• Lassanya no gluten de verdures.• Hamburguesa de pollastre i carbassó al forn.• Fruita	<ul style="list-style-type: none">• Amanida d'arròs, enciam, pinya natural i panses• Ous al plat amb pastanaga.• Iogurt d'ovella.	<ul style="list-style-type: none">• Crema de verdures• Mongetes guissades amb verdures i vedella.• Fruita	<ul style="list-style-type: none">• Quinoa, tomàquet, panses, carbassó i menta.• Nuggets vegetals al forn amb "Ketchup Matagalls" i enciam• Fruita	<ul style="list-style-type: none">• Patates al forn amb oli d'herbes i germinats.• Seitons arrebossats amb pastanaga i poma.• Fruita.
DILLUNS 30				
<ul style="list-style-type: none">• Gaspaxo amb entrebanes.• Pinxos de gall d'ind i amb enciam.• Fruita.				