

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS**MENÚ D'HIVERN FEBRER 2025.**

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 03	DIMARTS 04	DIMECRES 05	DIJOUS 06	DIVENDRES 07
<ul style="list-style-type: none"> - Arròs tres delícies: olives, pernil dolç i pastanaga ratllada. - Truita de llenties amb enciam. - Iogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam , pastanaga i ametlles de l' escola . - Estofat de pollastre i patates. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de carbassa amb "picatostes" - Hamburguesa de vedella amb patates al caliu. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calçots, carxofes i moniato al forn amb salsa de romesco. - Bacallà fregit amb enciam, escarola i pastanaga. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ou dur amb tomàquet , alfàbrega i escarola. - Espaguetis de carbassa a la bolonyesa vegetal. - Fruita.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de porro, carbassa, api, xirivia i formatge ratllat. - Estofat de vedella . - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cigrons estofats . - Ous al plat amb pastanaga. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trinxat de col i patata. - Pinxos de gall d'indi acompanyats d'enciam. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d' arròs amb tonyina i tomàquet. - Seitons arrebossats amb pastanaga i poma. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam, faves i pastanaga amb un raig d'oli. - Espaguetis a la bolonyesa (carn de porc i tomàquet sofregit). - Iogurt
DILLUNS17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none"> - Macarrons amb formatge i herbetes - Pollastre al forn amb salsa de verdures - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida de patata nova amb tonyina, olives, tomàquet i oli. - Remenat d'ou i xampinyó amb enciam. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verdures amb pèsols frescos. - Cus-cus amb salsa de tomàquet. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bròquil, pastanaga, i patata al vapor . -Lluç al forn amb all i julivert acompanyat d'enciam. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> -Amanida d'enciam escarola, vinagreta i gomassi. - Mongeta seca amb un raig d'oli i quinoa. - Batut vegetal.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none"> - Arròs amb salsa de remolatxa. - Llobarro al forn acompanyat amb pastanaga. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mongeta tendra fresca a la vinagreta i germinats. - Llenties estofades amb verdures. - Iogurt amb compota de pera. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla russa amb maionesa. - Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirals amb orenga, romaní, sàlvia i alfàbrega. - Truita de patates i botifarra d'ou i pastanaga ratllada. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de verdures amb mill. - Mandonguilles a la jardinera. - Fruita.

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS

MENÚ D'HIVERN FEBRER 2025 (Halal).

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 03	DIMARTS 04	DIMECRES 05	DIJOUS 06	DIVENDRES 07
<ul style="list-style-type: none">- Arròs tres delícies: olives, pollastre halal i pastanaga ratllada.- Truita de lleties amb enciam.- Iogurt	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam, pastanaga i ametlles de l'escola.- Estofat de pollastre halal i patates.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de carbassa amb "picatostes"- Hamburguesa de pollastre halal amb patates al caliu.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Calçots, carxofes i moniato al forn amb salsa de romesco.- Bacallà fregit amb enciam, escarola i pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Ou dur amb tomàquet, alfàbrega i escarola.- Espaguetis de carbassa a la bolonyesa vegetal.- Fruita.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none">- Crema de porro, carbassa, api, xirivia i formatge ratllat.- Estofat de vedella Halal.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Cigrons estofats.- Ous al plat amb pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Trinxat de col i patata.- Pinxos de pollastre halal acompanyats d'enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'arròs amb tonyina i tomàquet.- Seitons arrebossats amb pastanaga i poma.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam, faves i pastanaga amb un raig d'oli.- Espaguetis a la bolonyesa (carn de pollastre halal i tomàquet sofregit).- Iogurt
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none">- Macarrons amb formatge i herbetes- Pollastre halal al forn amb salsa de verdures- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida de patata nova amb tonyina, olives, tomàquet i oli.- Remenat d'ou i xampinyó amb enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de verdures amb pèsols frescos.- Cus-cus amb salsa de tomàquet.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Bròquil, pastanaga, i patata al vapor.- Lluç al forn amb all i julivert acompanyat d'enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam, escarola, vinagreta i gomassi.- Mongeta seca amb un raig d'oli i quinoa.- Batut vegetal.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none">- Arròs amb salsa de remolatxa.- Llobarro al forn acompanyat amb pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Mongeta tendra fresca a la vinagreta i germinats.- Lleties estofades amb verdures.- Iogurt amb compota de pera.	<ul style="list-style-type: none">- Ensaladilla russa amb maionesa.- Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Espirals amb orenga, romaní, sàlvia i alfàbrega.- Truita de patates i botifarra d'ou i pastanaga ratllada.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Sopa de verdures amb mill.- Mandonguilles halal a la jardineria.- Fruita.

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS

MENÚ D'HIVERN FEBRER 2025 (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 03	DIMARTS 04	DIMECRES 05	DIJOUS 06	DIVENDRES 07
<ul style="list-style-type: none">- Arròs tres delícies: olives, pernil dolç i pastanaga ratllada.- Truita de lleties amb enciam.- Iogurt	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam , pastanaga i ametlles de l' escola .- Estofat de pollastre i patates.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de carbassa amb "picatostes no gluten"- Hamburguesa de vedella amb patates al caliu.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Calçots, carxofes i moniato al forn amb salsa de romesco no gluten.- Bacallà fregit amb enciam, escarola i pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Ou dur amb tomàquet , alfàbrega i escarola .- Espaguetis no gluten a la bolonyesa vegetal.- Fruita.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none">- Crema de porro, carbassa, api, xirivia i formatge ratllat.- Estofat de vedella .- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Cigrons estofats .- Ous al plat amb pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Trinxat de col i patata.- Pinxos de gall d'indi acompanyats d'enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'arròs amb tonyina i tomàquet.- Seitons arrebossats amb pastanaga i poma.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam, faves i pastanaga amb un raig d'oli.- Espaguetis no gluten a la bolonyesa (carn de porc i tomàquet sofregit).- Iogurt
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none">- Macarrons no gluten amb formatge i herbetes- Pollastre al forn amb salsa de verdures- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida de patata nova amb tonyina, olives, tomàquet i oli.- Remenat d'ou i xampinyó amb enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de verdures amb pèsols frescos.- Quinoa amb salsa de tomàquet.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Bròquil, pastanaga, i patata al vapor .- Lluç al forn amb all i julivert acompanyat d'enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam escarola, vinagreta i gomassi.- Mongeta seca amb un raig d'oli i quinoa.- Batut vegetal.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none">- Arròs amb salsa de remolatxa.- Llobarro al forn acompanyat amb pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Mongeta tendra fresca a la vinagreta i germinats.- Lleties estofades amb verdures.- Iogurt amb compota de pera.	<ul style="list-style-type: none">- Ensaladilla russa amb maionesa.- Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Espirals no gluten amb orenga, romaní, sàlvia i alfàbrega.- Truita de patates i botifarra d'ou i pastanaga ratllada.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Sopa de verdures amb mill.- Mandonguilles a la jardineria.- Fruita.

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS

MENÚ D'HIVERN FEBRER 2025 (NO LÀCTIC).

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 03	DIMARTS 04	DIMECRES 05	DIJOUS 06	DIVENDRES 07
<ul style="list-style-type: none">- Arròs tres delícies: olives, pernil dolç i pastanaga ratllada.- Truita de lleties amb enciam.- Iogurt vegetal.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam , pastanaga i ametlles de l' escola .- Estofat de pollastre i patates.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de carbassa amb "picatostes"- Hamburguesa de vedella amb patates al caliu.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Calçots, carxofes i moniato al forn amb salsa de romesco.- Bacallà fregit amb enciam, escarola i pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Ou dur amb tomàquet , alfàbrega i escarola.- Espaguetis de carbassa a la bolonyesa vegetal.- Fruita.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none">- Crema de porro, carbassa, api i xirivia.- Estofat de vedella .- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Cigrons estofats .- Ous al plat amb pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Trinxat de col i patata.- Pinxos de gall d'indi acompanyats d'enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'arros amb tonyina i tomàquet.- Seitons arrebossats amb pastanaga i poma.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam, faves i pastanaga amb un raig d'oli- Espaguetis a la bolonyesa (carn de porc i tomàquet sofregit).- Iogurt vegetal.
DILLUNS17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none">- Macarrons amb herbetes.- Pollastre al forn amb salsa de verdures- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida de patata nova amb tonyina, olives, tomàquet i oli.- Remenat d'ou i xampinyó amb enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de verdures amb pèsols frescos.- Cus-cus amb salsa de tomàquet.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">-Bròquil, pastanaga, i patata al vapor .-Lluç al forn amb all i julivert acompanyat d'enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">-Amanida d'enciam escarola, vinagreta i gomassi.- Mongeta seca amb un raig d'oli i quinoa.- Iogurt vegetal .
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none">- Arròs amb salsa de remolatxa.- Llobarro al forn acompanyat amb pastanaga.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Mongeta tendra fresca a la vinagreta i germinats.- Lleties estofades amb verdures.- Iogurt vegetal amb compota de pera.	<ul style="list-style-type: none">- Ensaladilla russa amb maionesa.- Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Espirals amb orenga, romaní, sàlvia i alfàbrega.- Truita de patates i botifarra d'ou i pastanaga ratllada.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Sopa de verdures amb mill.- Mandonguilles a la jardinera.- Fruita.

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS**MENÚ D'HIVERN FEBRER 2025 (OVOLACTIC).**

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 03	DIMARTS 04	DIMECRES 05	DIJOUS 06	DIVENDRES 07
<ul style="list-style-type: none"> - Arròs tres delícies: olives, tofu i pastanaga ratllada. - Truita de lleties amb enciam. - Iogurt 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam , pastanaga i ametlles de l' escola . - Estofat de patates. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de carbassa amb "picatostes" - Hamburguesa de vegetal amb patates al caliu. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calçots, carxofes i moniato al forn amb salsa de romesco. - Seitan fregit amb enciam, escarola i pastanaga. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ou dur amb tomàquet , alfàbrega i escarola. - Espaguetis de carbassa a la bolonyesa vegetal. - Fruita.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de porro, carbassa, api, xirivia i formatge ratllat. - Estofat de verdures . - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cigrons estofats . - Ous al plat amb pastanaga. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trinxat de col i patata. - Hamburguesa vegetal acompanyats d'enciam. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'arros amb tomàquet. - Tofu arrebossats amb pastanaga i poma. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam, faves i pastanaga amb un raig d'oli - Espaguetis a la bolonyesa vegetal. - Iogurt
DILLUNS17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none"> - Macarrons amb formatge i herbetes - Salsitxes vegetals al forn amb salsa de verdures - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida de patata nova amb olives, tomàquet i oli. - Remenat d'ou i xampinyó amb enciam. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verdures amb pèsols frescos. - Cus-cus amb salsa de tomàquet. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bròquil, pastanaga, i patata al vapor . -Tofu al forn amb all i julivert acompanyat d'enciam. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> -Amanida d'enciam escarola, vinagreta i gomassi. - Mongeta seca amb un raig d'oli i quinoa. - Batut vegetal.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none"> - Arròs amb salsa de remolatxa. - Salsitxes vegetals al forn acompanyat amb pastanaga. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mongeta tendra fresca a la vinagreta i germinats. - Lleties estofades amb verdures. - Iogurt amb compota de pera. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla russa amb maionesa. - Tofu a la planxa amb enciam, escarola i pipes. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Espirals amb orenga, romaní, sàlvia i alfàbrega. - Truita de patates i pastanaga ratllada. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de verdures amb mill. - Mandonguilles vegetals a la jardinera. - Fruita.