

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS**MENÚ D'HIVERN MARÇ 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
FESTA	<ul style="list-style-type: none"> -Crema de porro. -Truita de carbassó i ceba amb pastanaga i poma ratllada. -Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> -Amanida de pollastre amb enciam i vinagreta de mostassa. -Espagueti amb salsa de verdures. -Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arròs, enciam, olives, tonyina i carbassó. -Lluç al forn amb crema de formatge. -Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida de quinoa, enciam i escarola. - Mongeta seca amb un raig d'oli. - Iogurt d'ovella amb panela.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none"> - Macarrons amb salsa formatge. - Gall d'indi adobat amb soja, mel i fruits secs amb enciam i pipes. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bulgur amb enciam i pastanaga. - Llescat de patates gratinades. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de carbassó. - Remenat d'ou i pèsols amb enciam. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor , pastanaga al vapor i una llesca de pa integral. - Cigrons estofats amb verdures. - Batut vegetal amb fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam, pastanaga i olives fardides. - Paella de peix. - Fruita.
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none"> - Amanida de pastanaga, poma ratllada i enciam. - Fideus a la cassola amb costella i botifarra negra. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fesols amb un raig d'oli d'oliva. - Llobarro al forn amb salsa verda i pastanaga. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Arròs amb enciam, escarola i olives negres. - Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada. - Crema catalana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verdures amb crostons de pa . - Nuggets vegetals amb enciam. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - . Amanida de patata nova amb tonyina, olives, tomàquet i oli. - Truita de ceba amb pastanaga ratllada. - Iogurt amb compota.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none"> - Llentia amb tomàquet xerris i un raig d'oli d'oliva. -ous al plat. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema semifreda de xampinyons i pa torrat. - Maires arrebossades amb pastanaga ratllada, germinats i gomassi. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Mongeta tendra amb pastanaga. - "Fajitas" de pollastre amb enciam. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> -Amanida de bulgur , enciam, pastanaga i oli d'alfàbrega. - Pastís de patata gratinat amb salsa bolonyesa. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrons amb salsa napolitana. - salsitxes de porc amb amanida. - iogurt amb xocolata.
DILLUNS 31				
<ul style="list-style-type: none"> -Amanida de mill, enciam, xerris i gomassi. -Pit de gall d'indi adobat amb llimona i carbassó al forn. -fruita. 				

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS**MENÚ D'HIVERN MARÇ 2025 (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 03	DIMARTS 04	DIMECRES 05	DIJOUS 06	DIVENDRES 07
FESTA	<ul style="list-style-type: none"> -Crema de porro. -Truita de carbassó i ceba amb pastanaga i poma ratllada. -Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> -Amanida de pollastre halal amb enciam i vinagreta de mostassa. -Espagueti amb salsa de verdures. -Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arròs, enciam, olives, tonyina i carbassó. -Lluç al forn amb crema de formatge. -Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida de quinoa, enciam i escarola. - Mongeta seca amb un raig d'oli. - Iogurt d'ovella amb panela.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none"> - Macarrons amb salsa formatge. - Pollastre halal adobat amb soja, mel i fruits secs amb enciam i pipes. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bulgur amb enciam i pastanaga. - Llescat de patates gratinades. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de porro. - Remenat d'ou i pèsols amb enciam. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor , pastanaga al vapor i una llesca de pa integral. - Cigrons estofats amb verdures. - Batut vegetal amb fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam, pastanaga i olives farcides. - Paella de peix. - Fruita.
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none"> - Amanida de pastanaga, poma ratllada i enciam. - Fideus a la cassola amb pollastre halal. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fesols amb un raig d'oli d'oliva. - Llobarro al forn amb salsa verda i pastanaga. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Arròs amb enciam, escarola i olives negres. - Pollastre halal a la planxa amb pastanaga ratllada. - Crema catalana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verdures amb crostons de pa . - Nuggets vegetals amb enciam. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - . Amanida de patata nova amb tonyina, olives, tomàquet i oli. - Truita de ceba amb pastanaga ratllada. - Iogurt amb compota.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none"> - Llentia amb tomàquet xerris i un raig d'oli d'oliva. -ous al plat. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema semifreda de xampinyons i pa torrat. - Maires arrebossades amb pastanaga ratllada, germinats i gomassi. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Mongeta tendra amb pastanaga. - "Fajitas" de pollastre halal amb enciam. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> -Amanida de bulgur , enciam, pastanaga i oli d'alfàbrega. - Pastís de patata gratinat amb salsa bolonyesa halal. Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrons amb salsa napolitana. - salsitxes de pollastre halal amb amanida. - iogurt amb xocolata.
DILLUNS 31				
<ul style="list-style-type: none"> -Amanida de mill, enciam, xerris i gomassi. -Pit de pollastre halal adobat amb llimona i carbassó al forn. -fruita. 				

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS

MENÚ D'HIVERN MARÇ 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
FESTA	<ul style="list-style-type: none">-Crema de porro.-Truita de carbassó i ceba amb pastanaga i poma ratllada.-Fruita.	<ul style="list-style-type: none">-Amanida de pollastre amb enciam i vinagreta de mostassa.-Espagueti no gluten amb salsa de verdures.-Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Arròs, enciam, olives, tonyina i carbassó.-Lluç al forn amb crema de formatge.-Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida de quinoa, enciam i escarola.- Mongeta seca amb un raig d'oli.- Iogurt d'ovella amb panela.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none">- Macarrons no gluten amb salsa formatge.- Gall d'indi adobat amb soja, mel i fruits secs amb enciam i pipes.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Quinoa amb enciam i pastanaga.- Llescat de patates gratinades.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de porro.- Remenat d'ou i pèsols amb enciam.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Coliflor , pastanaga al vapor i una llesca de pa no gluten.- Cigrons estofats amb verdures.- Batut vegetal amb fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam, pastanaga i olives fardides.- Paella de peix.- Fruita.
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none">- Amanida de pastanaga, poma ratllada i enciam.- Fideus a no gluten la cassola amb costella i botifarra negra.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Fesols amb un raig d'oli d'oliva.- Llobarro al forn amb salsa verda i pastanaga.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Arròs amb enciam, escarola i olives negres.- Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada.- Crema catalana.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de verdures amb crostons de pa no gluten.- Nuggets vegetals amb enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida de patata nova amb tonyina, olives, tomàquet i oli.- Truita de ceba amb pastanaga ratllada.- Iogurt amb compota.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none">- Llentia amb tomàquet xerris i un raig d'oli d'oliva.-ous al plat.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Crema semifreda de xampinyons i pa torrat no gluten.- Maires arrebossades amb pastanaga ratllada, germinats i gomassi.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Mongeta tendra amb pastanaga.- "Fajitas no gluten" de pollastre amb enciam.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">-Amanida de quinoa , enciam, pastanaga i oli d'alfàbrega.- Pastís de patata gratinat amb salsa bolonyesa.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Macarrons no gluten amb salsa napolitana.- salsitxes de porc amb amanida.- iogurt amb xocolata.
DILLUNS 31				
<ul style="list-style-type: none">-Amanida de mill, enciam, xerris i gomassi.-Pit de gall d'indi adobat amb llimona i carbassó al forn.-fruita.				

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS

CURS 2015-16

Tif. 691436020-938483226

MENÚ D'HIVERN MARÇ 2025 (NO LÀCTIC).

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
FESTA	<ul style="list-style-type: none">-Crema de porro.-Truita de carbassó i ceba amb pastanaga i poma ratllada.-Fruita.	<ul style="list-style-type: none">-Amanida de pollastre amb enciam i vinagreta de mostassa.-Espagueti amb salsa de verdures.-Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Arròs, enciam, olives, tonyina i carbassó.-Lluç al forn amb salsa verdures..-Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida de quinoa, enciam i escarola.- Mongeta seca amb un raig d'oli.- Iogurt vegetal amb panela.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none">- Macarrons amb salsa de tomaquet.- Gall d'indi adobat amb soja, mel i fruits secs amb enciam i pipes.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Bulgur amb enciam i pastanaga.- Llescat de patates .- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de porro.- Remenat d'ou i pèsols amb enciam.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Coliflor , pastanaga al vapor i una llesca de pa integral.- Cigrons estofats amb verdures.- Batut vegetal amb fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Amanida d'enciam, pastanaga i olives farcides.- Paella de peix.- Fruita.
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none">- Amanida de pastanaga, poma ratllada i enciam.- Fideus a la cassola amb costella i botifarra negra.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Fesols amb un raig d'oli d'oliva.- Llobarro al forn amb salsa verda i pastanaga.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Arròs amb enciam, escarola i olives negres.- Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Crema de verdures amb crostons de pa .- Nuggets vegetals amb enciam.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- . Amanida de patata nova amb tonyina, olives, tomàquet i oli.- Truita de ceba amb pastanaga ratllada.- Iogurt vegetal amb compota.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none">- Llentia amb tomàquet xerris i un raig d'oli d'oliva.-ous al plat.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Crema semifreda de xampinyons i pa torrat.- Maires arrebossades amb pastanaga ratllada, germinats i gomassi.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">- Mongeta tendra amb pastanaga.- "Fajitas" de pollastre amb enciam.- Fruita	<ul style="list-style-type: none">-Amanida de bulgur , enciam, pastanaga i oli d'alfàbrega.- Pastís de patata amb salsa bolonyesa.- Fruita.	<ul style="list-style-type: none">- Macarrons amb salsa napolitana.- salsitxes de porc amb amanida.- iogurt vegetal amb xocolata.
DILLUNS 31				
<ul style="list-style-type: none">-Amanida de mill, enciam, xerris i gomassi.-Pit de gall d'indi adobat amb llimona i carbassó al forn.-fruita.				

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS**MENÚ D'HIVERN MARÇ 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
FESTA	-Crema de porro. -Trita de carbassó i ceba amb pastanaga i poma ratllada. -Fruita.	-Amanida de tofu amb enciam i vinagreta de mostassa. -Espagueti amb salsa de verdures. -Fruita.	- Arròs, enciam, olives i carbassó. -salsitxa vegetal al forn amb crema de formatge. -Fruita.	- Amanida de quinoa, enciam i escarola. - Mongeta seca amb un raig d'oli. - Iogurt d'ovella amb panela.
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
- Macarrons amb salsa formatge. - Salsitxes vegetals adobat amb soja, mel i fruits secs amb enciam i pipes. - Fruita.	- Bulgur amb enciam i pastanaga. - Llescat de patates gratinades. - Fruita.	- Crema de porro. - Remenat d'ou i pèsols amb enciam. - Fruita	- Coliflor , pastanaga al vapor i una llesca de pa integral. - Cigrons estofats amb verdures. - Batut vegetal amb fruita.	- Amanida d'enciam, pastanaga i olives farcides. - Paella de verdures. - Fruita.
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
- Amanida de pastanaga, poma ratllada i enciam. - Fideus a la cassola amb verdures. - Fruita.	- Fesols amb un raig d'oli d'oliva. - Seitan al forn amb salsa verda i pastanaga. - Fruita	- Arròs amb enciam, escarola i olives negres. - Tofu a la planxa amb pastanaga ratllada. - Crema catalana.	- Crema de verdures amb crostons de pa . - Nuggets vegetals amb enciam. - Fruita.	- . Amanida de patata nova amb olives, tomàquet i oli. - Trita de ceba amb pastanaga ratllada. - Iogurt amb compota.
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
- Llentia amb tomàquet xerris i un raig d'oli d'oliva. -ous al plat. - Fruita	- Crema semifreda de xampinyons i pa torrat. - Tofu arrebossat amb pastanaga ratllada, germinats i gomassi. - Fruita	- Mongeta tendra amb pastanaga. - "Fajitas" de verdures amb enciam. - Fruita	-Amanida de bulgur , enciam, pastanaga i oli d'alfàbrega. - Pastís de patata gratinat amb salsa bolonyesa vegetal. - Fruita.	- Macarrons amb salsa napolitana. - salsitxes vegetals amb amanida. - iogurt amb xocolata.
DILLUNS 31				
-Amanida de mill, enciam, xerris i gomassi. -tofu adobat amb llimona i carbassó al forn. -fruita.				