

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1	2	59è aniversari
		Dolçetes amb gambetes, formatge brie i crostonets Cigrons estofats Iogurt natural o poma	Espagueti amb parmesà ratllat Rostit de vedella amb prunes i verdures Fruita de temporada	Crema de carbassa, carrota i taronja Pollastre a la llimona amb patates noisette Pastís d'aniversari
6	7	8	9	10
Ensalada de endibias, salmón ahumado y granada con vinagreta de miel y mostaza Pasta a la Amatriciana Yogur griego de stracciatella	Arròs xinès Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita de temporada	Tomàquet amb orenga i mozzarella Mongetes seques estofades amb botifarra negra Iogurt natural o plàtan	Verdura tricolor amb alls saltats Delícies de pollastre amb enciam francès i olives verdes Fruita de temporada	Tortel·linis de formatge Lluç a la marinera amb musclos i verdures Fruita de temporada
13	14	15	Menú cultural Butan	17
Salade de tomates, maïs, avocat et anchois Lenties avec quinoa et légumes Yaourt nature ou poire	Crema de moniato i poma reineta Llom de porc arrebossat casolà amb mesclum de colors i cogombrets en vinagre Fruita de temporada	Espirals integrals amb pesto d'espínacs Bacallà gratinat amb cereals Fruita de temporada	Amanida de la felicitat amb tofu i coriandre Curri de pollastre a l'estil butanés amb arròs aromatitzat del Himàlaia Compota de poma amb canyella i gingebre	Sopa de pasta i verdures Hamburguesa de vedella amb xips Fruita de temporada
20	21	22	23	Festa Sant Ermengol
Minestrone soup with red beans Potato omelette with carrot and black olives Fruit de saison	Pinya amb pernil Rigatoni amb tonyina, ou dur i herbes de Provença Iogurt natural o caqui	Wok de verdures xineses amb salsa de soja Vedella estofada amb cuscús Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Calamars a la romana amb fulla de roure i col lombarda Fruita de temporada	Amanida de tardor amb llardons, formatge de cabra i codonyat Pollastre rostit amb castanyes, figues seques i patates de luxe Gelats



Menús revisats pel Centre d'Assessorament Dietètic, Marta Pons Jansana T. 866612/ dietetica@andorra.ad/ w.dietetica-andorra.com

EL CONSELL DEL MES:

Varietat i sabor a taula!

Aquest curs, al pla de menús del col·legi, introduïm novetats que faran encara més variats i saborosos els plats que prepara l'equip de cuina. Continuarem oferint menús equilibrats i nutritius per a tots els alumnes, des d'infantil fins a batxillerat, sense perdre de vista el pla de prevenció del malbaratament alimentari del col·legi.

A més, continuarem proposant els menús culturals i celebrant els dies festius amb algun plat especial, fent que cada àpat a l'escola sigui una nova oportunitat per descobrir sabors i tradicions!

Us animem a portar aquestes novetats també a casa, introduint nous plats i productes de temporada als esmorzars, dinars i sopars, i compartint amb tota la família l'experiència de descobrir sabors diferents.

Bon profit a tothom!

