



MENÚ DESEMBRE

CURS 2025-2026



PA I POSTRES
(FRUITA DE PROXIMITAT
I LÀCTIS VARIATS)
REVISAT PER EL DEPARTAMENT
DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

Alimentació equilibrada
i saludable:
50-55% d'hidrats de carboni
30-35% de lípids o grasses
12-15% de proteïnes



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1a SETMANA 1-4 DESEMBRE

1. CREMA DE PASTANAGA I CEBA AMB RAJOLÍ D'OLI D'OLIVA
2. TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET, ENCIAM I PASTANAGA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. MACARRONS AMB PICADETA DE BOLONYESA I FORMATGE
2. CROQUETES DE GALL DINDI AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES
3. FRUITA DEL TEMPS



1. ARRÒS AMB SOFREGIT DE CEBA I API
2. LLUÇ AL FORN AMB PATATA PANADERA
3. LÀCTIC

FESTIU

2a SETMANA 9-12 DESEMBRE

FESTIU

1. CIGRONS ECO ESTOFATS
2. HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB DAUS DE PATATA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES
2. GALL DINDI AL FORN AMB SAMFAINA CATALANA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. BROU D'HORTALISSES I POLLASTRE AMB PASTA MERAVELLA
2. TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I TOMÀQUET
3. LÀCTIC

- JORNADA GASTRONÒMICA
1. CREMA D'AUYAMA
 2. "TEQUEÑOS" DE FORMATGE AL FORN AMB ENCIAM I OLIVES
 3. FRUITA DEL TEMPS

3a SETMANA 15-19 DESEMBRE

1. LLENTIES ECO AMB SOFREGIT DE CEBA I PORRO
2. TRUITA FRANCESA AMB LLENCA DE FORMATGE
3. FRUITA DEL TEMPS

1. CREMA DE CARBASSÓ AMB TORRONETS DE PA
2. HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CARBASSA
3. FRUITA DEL TEMPS

1. ESPAGUETI AMB TOMÀQUET I FORMATGE
2. LLUÇ AL FORN AMB PATATONES
3. FRUITA DEL TEMPS

1. VERDURA AL VAPOR
2. PERNILETS DE GALL DINDI AL FORN AMB VERDURETES
3. LÀCTIC

1. PIZZA CASOLANA AMB FARINA D'ESPELTA
2. PORCIONS DE POLLASTRE AL FORN
3. PASTÍS DE XOCOLATA