

Febrer 2024



CEIP RAFAEL ALTAMIRA
Infantil i Primària

CATERING 45
Enseñar a comer

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>Tots els dijous el menú se servirà amb pa integral.</p>				
<p>Si s'afeg vinagre a l'ensalada contindrà sulfits.</p>				
<p>5 Crema d'hortalisses</p> <p>Pollastre a la cassola</p> <p>Amanida d' encisam, carlota i olives</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Sopa i peix al papillote. Fruita</p> <p>551.14 KC 21.08 PR 63.58 HC 21.17 LP 4.23 GS</p>	<p>6 Potatge amb carabassa i moniato</p> <p>Hamburguesa amb salsa de tomaca</p> <p>Amanida Domicili (lech, lom, pep)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Crema de hortalisses i truita llauradora. Fruita</p> <p>738.94 KC 32.90 PR 86.22 HC 24.71 LP 2.15 GS</p>	<p>7 Sopa marinera amb fideus</p> <p>Magre en salsa amb creïlles</p> <p>Amanida mediterrània (enci,tom, espàrr)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Carabasseta a la planxa i truita amb ceba. Fruita</p> <p>722.75 KC 30.32 PR 76.95 HC 30.56 LP 5.38 GS</p>	<p>1 Fesols a la riojana</p> <p>Mandonguilles a la jardinera</p> <p>Amanida de lletu, tomata i soja</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Tosta amb hummus i peix a la planxa. Fruita</p> <p>808.95 KC 30.30 PR 60.85 HC 30.12 LP 5.69 GS</p>	<p>2 Espirals amb bacon</p> <p>Lluç al forn amb carabasseta</p> <p>Amanida Domicili (lech, lom, pep)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Xampinyons saltats i pollastre al curry. Fruita</p> <p>820.00 KC 30.95 PR 104.24 HC 28.49 LP 7.87 GS</p>
<p>12 Fideuà de peix</p> <p>Llonganisses amb carlota saltada</p> <p>Amanida Verda (enciam, cogombre, olives)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Bledes bullides i pollastre al forn. Fruita</p> <p>952.15 KC 40.56 PR 95.66 HC 42.87 LP 11.81 GS</p>	<p>13 Llentilles ECO hortolanes</p> <p>Truita amb carabasseta</p> <p>Amanida de lletu, tomata i maiz</p> <p>logur</p> <p>Sopar: Verdures al forn i lllom a la planxa. Fruita</p> <p>644.84 KC 35.55 PR 62.58 HC 24.58 LP 6.53 GS</p>	<p>14 Guisat de carn amb verdures</p> <p>Ventresca amb ceba</p> <p>Amanida de l'horta (enci, cogombre, carl)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Crema de carlota i magre en salsa. Fruita</p> <p>619.36 KC 41.27 PR 63.05 HC 20.44 LP 4.84 GS</p>	<p>15 "Fabada asturiana"</p> <p>Pollastre a a la italiana</p> <p>Amanida d'enci.,remol. i olives</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Minestra i saltat d'ou i xampinyons. Fruita</p> <p>697.15 KC 37.24 PR 45.39 HC 22.96 LP 5.34 GS</p>	<p>16 Paella alacantina</p> <p>Croquetes de Bacallà</p> <p>Amanida d' encisam. carlota i llomb.</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Floricoll bullida i vedella a la planxa. Fruita</p> <p>914.30 KC 24.12 PR 139.35 HC 27.36 LP 4.40 GS</p>
<p>19 Espaguetis a la napolitana</p> <p>Llibrets de pernil y formatge</p> <p>Amanida de lletu, tomata i maiz</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Creïlla al forn i albergina farcida. Fruita</p> <p>863.62 KC 16.65 PR 121.42 HC 31.39 LP 5.05 GS</p>	<p>20 Sopa amb pluja</p> <p>Rustidera de pollastre</p> <p>Amanida encisam, remol. i brots soja</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Samfaina al forn i broqueta de peix. Fruita</p> <p>593.55 KC 31.74 PR 69.30 HC 18.96 LP 4.43 GS</p>	<p>21 Cigrons a la mediterrània</p> <p>Truita amb titot</p> <p>Amanida d'encis, espàrregs i llombarda</p> <p>logur</p> <p>Sopar: Sopa de sèmola i peix al forn. Fruita</p> <p>680.81 KC 35.00 PR 65.83 HC 27.45 LP 6.58 GS</p>	<p>22 Arròs 3 delícies (titot, trui, pés)</p> <p>Tilapia amb menestra</p> <p>Amanida encisam, carlota i brots soja</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Crema de verdures i pit de titot a la planxa. Fruita</p> <p>765.29 KC 34.71 PR 114.54 HC 16.60 LP 3.30 GS</p>	<p>23 Crema de llegums</p> <p>Llom aodobat amb carabassa</p> <p>Amanida de lletu, tomata i maiz</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Broqueta de verdures i remenat d'all tendres. Fruita</p> <p>618.48 KC 23.51 PR 68.61 HC 15.56 LP 5.00 GS</p>
<p>26 Paella de magre y verdures</p> <p>Rotllets de titot i formatge</p> <p>Amanida d'encis, carlota i remolatxa</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Xips de moniato i pollastre al forn. Fruita</p> <p>800.43 KC 38.44 PR 106.60 HC 23.17 LP 9.02 GS</p>	<p>27 Llentilles estofats</p> <p>Llom fresc amb saltat campestre</p> <p>Amanida de titot, olives i llomb.</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Verdures saltades i peix a la planxa. Fruita</p> <p>876.36 KC 36.97 PR 87.47 HC 36.21 LP 10.72 GS</p>	<p>28 Sopa d'olla</p> <p>Olla casolà complet</p> <p>Amanida siciliana (enci, tom, olives)</p> <p>Fruita de Temporada</p> <p>Sopar: Crema de verdures i peix al forn. Fruita</p> <p>832.52 KC 54.50 PR 84.42 HC 27.55 LP 7.16 GS</p>	<p>29 Fesols amb verdures</p> <p>Truita llauradora</p> <p>Amanida de lletu, tomata i quinoa</p> <p>logur</p> <p>Sopar: Wok de verdures i titot en salsa. Fruita</p> <p>678.08 KC 35.88 PR 44.25 HC 24.46 LP 6.78 GS</p>	

RESSÒ: Llegums procedents de cultiu ecològic

Fruita del temps: mandarina, plàtan, poma, taronja, caqui i pera.

Al·lèrgens de declaració obligatòria.

