

DILLUNS 05	DIMARTS 06	DIMECRES 07	DIJOUS 08	DIVENDRES 09
Tots els nostres cítrics són 100% de la Comunitat Valenciana!		Humus d'albergínia amb natxos Amanida completa Fideuà de verdures logurt natural els masets / pa	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Crema de fesols Ragout de pollastre en salsa de carabasseta amb gnocchis Fruita de temporada / pa integral	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Llenties castellaneco Truita de carabasseta amb pernil serrà Plàtan / pa
12	13	14	DEGUSTACIÓ COREA DEL SUR	16
Xips de boniato Amanida completa Pasta integral amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada / pa	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Fesols estofades eco Truita paisana amb titot Fruita de temporada / pa integral	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Sopa marinera Pollastre al curri amb panolla de dacsca logurt natural sense sucre amb topping / pa	Amanida completa Bibimbap (arròs amb verdures i magre) Fruita de temporada Pa integral /	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Crema de llegums Lluç amb menestra de verdures Plàtan / pa
19	20	DEGUSTACIÓ INDIA	22	23
Amanida completa Humus d'albergínia Pasta eco al pesto Fruita de temporada / pa	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Llenties estofades Bacallà orli a la biscaina Fruita de temporada / pa integral	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Sopa de putxero Pollastre tikka massala logurt natural els masets / pa	Festiu	Amanida completa Tosta d'humus de cigrons Arròs amb costelles i coliflor Plàtan / pa
26	27	28	29	30
Amanida completa Pasta integral tapenade Fruita de temporada Pa /	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Crema de llegums eco Aladroc amb bròcoli Fruita de temporada / pa integral	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Sopa de l'àvia Hamburguesa de pollastre amb creïlla logurt natural sense sucre amb canela / pa	Encisam, tomaca, dacsca e ingredient del xef Potatge de cigrons Truita francesa amb pernil dolç Fruita de temporada / pa integral	Amanida completa Arròs al forn Plàtan Pa /
02	03	04	05	06
La nostra cuina fa ús d'oli d'oliva verge extra del parc natural de la Serra Calderona. L'arròs que s'utilitza en aquest menú és de denominació d'origen de València.	AMANIDA Les amanides inclouran un ingredient del xef Aquest mes seran: -Carlota -Cogombre -Ou -Ceba -Poma	S'utilitzaran productes ecològics del mercat central tots els dies, concretament: "Horta i Cuina"	El pa es de massa mare.	AQUES MES, EN EL NOSTRE PROJECTE EDUCATIU "UN MÓN PLE DE SABOR" : VIATJAREM A COREA DEL SUR E INDIA.

La ruta saludable

El nostre viatge d'aprenentatge diari cap a una vida
més saludable, inclusiva i sostenible

01 Salut

Menjar bé avui, créixer fort demà! Aprenem hàbits
saludables per a tota la vida.

03 Sostenibilitat

No es desaprofita res! Aprenem a reciclar i tenir
cura del planeta amb cada mos.

02 Convivència

A la taula, som un equip! Aprenem a conviure,
respectar i celebrar la diversitat.

04 Joc

Aprendre jugant és més divertit! El migdia és el
nostre moment per riure i descobrir junts.

RECOMANADOR DE SOPARS

PRIMERS PLATS


Si a l'escola el primer plat
era...



Verdura



Pasta/Arròs



Llegums



Per sopar pot
ser...



Pasta/Arròs



Verdura



Verdura



Pasta/Arròs



Pasta/Arròs

SEGONS PLATS


Si a l'escola el segon plat
era...



Ou



Peix



Llegums



Carn



Carn



Ou



Peix



Ou



Peix



Carn



Ou



Peix



Fruita



Lacti



Lacti

