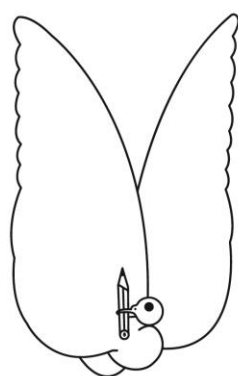


---

# PLA DE MENJADOR 2024-2025 CEIP HERETATS



**40** anys  
*fent escola*  
**HERETATS**

---

(Pla revisat, actualitzat i aprovat al Consell Escolar de **30-09-2024**)

---

PLA MENJADOR CEIP HERETATS CURS 2024-25

## ÍNDEX

- 1.** Objectius a desenvolupar.
- 2.** Activitats.
- 3.** Horaris.
- 4.** Equip pedagògic.
- 5.** Organització dels alumnes.
- 6.** Instal·lacions.
- 7.** Mesures de seguretat.
- 8.** Pressupostos.
- 9.** Seguiment i control.
- 10.** Minutes.
- 11.** Tipus de gestió i personal de cuina.
- 12.** Aforament menjador.
- 13.** Informe del Consell Escolar del Centre.
- 14.** Annex 1

## 1.- Objectius a desenvolupar.

### A) Alimentaris.

- Elaborar una dieta equilibrada.
- Aconseguir que tots els xiquets i xiquetes arriben a tenir una bona acceptació en tota classe de menjars.

### B) Higiènic.

- Aconseguir que tots els xiquets/es adquirisquen l'hàbit de netejar-se les mans abans i després de dinar.

### C) D'hàbits.

- Treballar per fer un bon ús dels coberts.
- Fomentar l'hàbit de neteja a la taula.
- Fomentar l'hàbit de parlar amb un to baixet.
- Fomentar l'hàbit de col·laboració per al bon funcionament del menjador.
- Assolir responsabilitats en les tasques del menjador.
- Aconseguir el compliment de les normes del menjador.
- Aconseguir que dipositen els estris utilitzats al seu lloc.

### D) De temps lliure.

- Controlar els xiquets/es als llocs d'esplai durant les hores destinades a aquest menester.
- Aconseguir que respecten les zones assignades per a l'esplai.
- Fomentar la relació entre xiquets/es de diferents edats i cultures.
- Fomentar la utilització individual o col·lectiva dels mitjans esportius i els audiovisual ( en dies de pluja, molt de fred i/o molta calor)
- Fomentar jocs d'imaginació.
- Participar de cinefòrum en els dies de pluja dies de molt fred i/o molta calor.
- Fomentar el respecte a les educadores.

## 2.- Activitats.

### LES PROGRAMADES PER L'EMPRESA CONTALABOR S.L.

#### A. Referents a l'alimentació.

- Explicació de les normes de funcionament: fent cartells informadors sobre les normes del menjador.
- Vigilància i control en els dinars: conèixer el menú mensual i la importància de les orientacions que dona la dietista per a esmorzar i sopar i així fer una dieta equilibrada.
- Publicació mensual a les famílies dels menús.
- Notificació als pares/mares dels xiquets/es que no mengen.
- Notificació als pares/mares dels xiquets/es que tenen un comportament inadequat.

#### B. Higiènic.

- Endreç de mans abans i després de menjar.

#### C. D'hàbits.

- Decoració del menjador.
- Vigilar la correcta utilització dels coberts i dels tovallons.
- Elaboració de cartells que recorden les bones maneres a la taula i a les files.

#### D. Dies de pluja

- Jocs lliures i organitzats.
- Lectures a la biblioteca del centre i/o aules.
- Utilització de la pissarra digital.
- Tallers de: manuals, dibuix, jocs de taula...
- Cançons populars.

## 3.- Horaris

---

PLA MENJADOR CEIP HERETATS CURS 2024-25

L'horari de menjador per al curs 2024-25 (setembre i juny) és de **13'00h a 14'30h**; les portes sols s'obriran i es tancaran a les 13:00h i a les 14:30h i per cap motiu es deixarà eixir ni entrar a cap alumne en altres hores diferents.

- Comensals del primer torn.

HORARI	ACCIÓ/TEMPS
De 13'00 h a 13:10 h	RENTAR-SE LES MANS I ENTRADA AL MENJADOR.
De 13:10 h a 13:40 h	DINAR
De 13:40 h a 14:30 h	RENTAR-SE LES MANS, CONTE I /O ESPLAI AL PATI.

- Comensals del segon torn.

HORARI	ACCIÓ/TEMPS
De 13:00 h a 13:40 h	ESPLAI AL PATI I TREBALL PERSONAL
De 13:40 h a 13:45 h	RENTAR-SE LES MANS I ENTRADA AL MENJADOR.
De 13:45 h a 14:30 h	RELAXACIÓ - DINAR

- Educadors primer torn.

ACCIÓ/TEMPS
PREPARAR LES TAULES DEL MENJADOR PER AL SEU TORN.
CONDUIR ELS XIQUETS I XIQUETES AL MENJADOR. VIGILAR EL RENTAT DE MANS I AJUDAR A MENJAR.
VIGILAR I GUIAR LES ACTIVITATS DEL TEMPS D'ESPLAI I DE DESCANS
SERVIR EL DINAR

- Educadors segon torn.

ACCIÓ/TEMPS
PREPARAR LES TAULES DEL MENJADOR PER AL SEU TORN.
VIGILÀNCIA DE L'ESPLAI I DE LA PORTA.
VIGILAR EL RENTAT DE MANS I EL MENJADOR.
VIGILAR L'ENDREÇAMENT DEL MENJADOR I LES ZONES D'ESPLAI, LA NETEJA DE MANS. CONDUIR LES ACTIVITATS D'OCI.
SERVIR EL DINAR

*L'horari de menjador per al curs 2024-25 (d'octubre fins a maig) és de **14'00h a 15'30h**; les portes sols s'obriran i es tancaran a les 14'00h i a les 15'30h i per cap motiu es deixarà eixir ni entrar a cap alumne en altres hores diferents.*

- Comensals del primer torn.

<b>HORARI</b>	<b>ACCIÓ/TEMPS</b>
De 14 h a 14:10 h	RENTAR-SE LES MANS I ENTRADA AL MENJADOR.
De 14:10 h a 14:40 h	DINAR
De 14:40 h a 15:30 h	RENTAR-SE LES MANS, CONTE I/O ESPLAI AL PATI.

- Comensals del segon torn.

<b>HORARI</b>	<b>ACCIÓ/TEMPS</b>
De 14:00 h a 14:40 h	ESPLAI AL PATI I TREBALL PERSONAL
De 14:40 h a 14:45 h	RENTAR-SE LES MANS I ENTRADA AL MENJADOR.
De 14:45 h a 15:30 h	RELAXACIÓ - DINAR

- Educadors primer torn.

<b>ACCIÓ/TEMPS</b>
PREPARAR LES TAULES DEL MENJADOR PER AL SEU TORN.
CONDUIR ELS XIQUETS I XIQUETES AL MENJADOR. VIGILAR EL RENTAT DE MANS I AJUDAR A MENJAR.
VIGILAR I GUIAR LES ACTIVITATS DEL TEMPS D'ESPLAI I DE DESCANS
SEVIR EL DINAR

- Educadors segon torn.

<b>ACCIÓ/TEMPS</b>
PREPARAR LES TAULES DEL MENJADOR PER AL SEU TORN.
VIGILÀNCIA DE L'ESPLAI I DE LA PORTA.
VIGILAR EL RENTAT DE MANS I EL MENJADOR.
VIGILAR L'ENDREÇAMENT DEL MENJADOR I LES ZONES D'ESPLAI, LA NETEJA DE MANS. CONDUIR LES ACTIVITATS D'OCI.
SERVIR EL DINAR

- Personal de cuina.

**HORARI: 8:30h – 16:30h**

#### **4) Equip pedagògic.**

**PLA MENJADOR CEIP HERETATS CURS 2024-25**

## A. Membres.

- Directora: Marian Gomis Marí
- Encarregada: M<sup>a</sup> Asunción Peirotén Monleón
- Gestió econòmica del menjador: Patrícia Benavent Serra ( Secretària)
- Educadors/res.
  - ✓ Ines Ribes Peñarrocha
  - ✓ Eva M<sup>a</sup> Arenes Ballester
  - ✓ Amparo Cucarella Huguet
  - ✓ Maria Arnandis Miquel
  - ✓ M<sup>a</sup> Pilar Cardona Lozano
  - ✓ M<sup>a</sup> José Arenes Ballester
  - ✓ Oreto Fuentes Martínez
  - ✓ Elena González Cerdà
  - ✓ Sahida Escriuheula Cuadrado
  - ✓ M<sup>a</sup>José De la Fuente Murillo

## B. Tasques.

- Equip directiu: Supervisió, administració i control.

Assegurar la presència del responsable de menjador durant el temps de duració de la prestació del servei de menjador i en el cas de la seua absència, un membre de l'equip directiu.

Vetlar pel compliment de la normativa vigent sobre salut i higiene.

Supervisar les condicions d'execució del contracte amb les empreses adjudicatàries:  
CONTALABOR SL

- Encarregat: Supervisió i organització del dia a dia del menjador.

Exercir, de conformitat amb les directrius de la direcció del centre, les funcions d'interlocutor amb els usuaris del servei, les empreses i el personal d'aquest.

Elaborar i actualitzar periòdicament l'inventari dels béns adscrits al menjador que s'utilitzen en el servici.

- Educadors/es: Dur a terme les activitats esmentades al pla i a la Programació Didàctica de l'empresa.

Atendre i custodiar l'alumnat durant la totalitat del temps de prestació del servici de menjador escolar.

Mantenir l'orde i resoldre les incidències que es puguin presentar, actuant segons les normes establides en el projecte educatiu de centre.

Prestar especial atenció a la funció educativa del menjador, principalment a l'adquisició d'hàbits alimentaris i sanitaris

Prestar especial atenció a l'exercici d'activitats educatives previstes en el programa anual de menjador.

## 5) Organització dels alumnes.

### A. En el menjador

- Els xiquets que puguin portaran la seua safata als carros i allí abocaran les sobres als contenidors. La resta de safates quedarà al càrrec dels dels educadors.
- Els comensals romandran en les taules assignades per cursos amb la seua educadora.

### B. Durant el temps lliure.

- Agrupació lliure, de la mateixa o distinta edat, segons l'activitat que vagin a realitzar.

### C. En dies de pluja.

- Durant el temps lliure els alumnes estaran ubicats en els porxes , biblioteca i aules

## 6.- Instal·lacions.

- El menjador compta amb cuina, rebost i magatzem.

---

PLA MENJADOR CEIP HERETATS CURS 2024-25



- Resta d'instal·lacions són les del centre.

### 7.- Mesures de seguretat.

- Extintors a la cuina i al menjador, així com a la resta de l'edifici.
- Farmaciola.
- Pla d'evacuació.
- Porta d'emergència.
- Periòdicament es fa la revisió dels aparells que ho necessiten.

### 8.- Pressupost

**MENÚ** per alumne i dia: 4'35€ iva inclòs

- EL PREU DEL MENÚ I DIA DEL MENJADOR ÉS DE: **4,35€**
- DIES DE MENJADOR AQUEST CURS: 176
- MONITORS: 9 MONITORS A 15h SÓN 1025'11€

### ALUMNES BENEFICIARIS DE BECA COMPLETA

- Tots els sol·licitants que hagen obtingut **20 i 19 punts, GRUP A**, seran beneficiaris d'una quantitat diària de 4,35€.
- També els beneficiaris directes.  
NO REALITZARAN CAP PAGAMENT

### ALUMNES AMB BECA INCOMPLETA

- Tots els sol·licitants que hagen obtingut **18 punts, GRUP B**, seran beneficiaris de 3.5€.

---

PLA MENJADOR CEIP HERETATS CURS 2024-25

$$4,35-3,5=0,85\text{€}$$

- Tots els sol·licitants que hagen obtingut **14,15,16 ó 17 punts, GRUP C**, seran beneficiaris de 3€.

$$4,35-3,00=1,35\text{€}$$

- Tots els sol·licitants que hagen obtingut **12 ó 13 punts, GRUP D**, seran beneficiaris de 2'5€.

$$4,35-2,5=1,85\text{€}$$

- Tots els sol·licitants que hagen obtingut **7,8,9,10 ó 11 punts, GRUP D**, seran beneficiaris de 2 €.

$$4,35-2=2,35\text{€}$$

#### ALUMNES SENSE BECA

Girarem els rebuts en diversificació de quota, és a dir, cada mes els dies de menjador.

<i>setembre</i>	16 dies	69.6€
<i>octubre</i>	22 dies	95.7€
<i>novembre</i>	20 dies	87€
<i>desembre</i>	14 dies	60.9€
<i>gener</i>	19 dies	82.65€
<i>febrer</i>	20 dies	87€
<i>març</i>	18 dies	78.3€
<i>abril</i>	14 dies	60'9€
<i>maig</i>	20 dies	87€
<i>juny</i>	13 dies	56.55€

Tots els rebuts es giraran pel banc a mes vençut de cada mes.

Els dies d'excursió l'alumnat becar i no becar podrà sol·licitar pícnic en dies d'antelació. Si un usuari avisa al correu [46016491.info@edu.gva.es](mailto:46016491.info@edu.gva.es) abans de les 9h del matí del mateix dia que no faran ús del servei de menjador, no li cobrarem el menú.

**Per a l'alumnat eventual, caldrà passar per secretaria i demanar el número de compte del centre on ingressarà 65.25 € i que després amb el rebut de l'ingrés, a nom de l'alumne, el centre li donarà un talonari de 15 tiquets.**

#### 9.- Seguiment i control.

- Aquest es farà per la Comissió de Seguiment. Les funcions d'aquesta Comissió són les reflexades al Reglament del Menjador aprovat pel Consell Escolar de Centre.
- El director donarà compte trimestralment al Consell escolar
- L'equip pedagògic supervisarà la marxa general del menjador, tal i com correspon a les seues funcions.
- El Menjador Escolar està obert al control de les Conselleries de Sanitat, Treball i Indústria, a més de la Inspecció Educativa.

#### 10.- Menús.

ES PODRAN CONSULTAR MENSUALMENT A LA PÀGINA DE CONTALABOR, ALS TAULERS DE L'ESCOLA, AL CANAL DE DIFUSIÓ DE TELEGRAM DE L'ESCOLA I ALA PÀGINA WEB DEL NOSTRE CENTRE.

Adjuntem una mostra de proposta de menú de l'empresa, a l'annex 1.

#### 11.- Tipus de gestió i personal de cuina.

- Tot i què es cuina a les nostres instal·lacions, el servei està contractat amb una empresa triada pel Consell Escolar: CONTALABOR

#### 12.- Aforament.

*CAPACITAT MENJADOR HERETATS:* 220 comensals dividits en 2 torns.

En el cas d'estar l'aforament complet, s'avisarà a tota la Comunitat Educativa pels canals oficials i no s'admetran noves sol·licituds fins nou avís; tota aquella nova sol·licitud quedarà registrada i es donarà resposta.

#### 12.- Aprovació del Consell Escolar.

- Aquest pla segueix i complirà sempre les Instruccions del 26 de juliol de 2024 de la Direcció General de Centres i Personal Docent sobre funcionament del Servei Complementari de Menjador Escolar en els centres docents de Titularitat de la Generalitat per al Curs 2024-25.
- Aquest Pla ha estat aprovat pel Consell Escolar de centre amb data: **30-09-2024**

**L'Alcúdia, 30-09-2024**

---

PLA MENJADOR CEIP HERETATS CURS 2024-25

**Afegint després les actualitzacions corresponents i derivades de les eleccions al Consell Escolar i referents al membres de la Comissió del menjador de tots els sectors.**

**13.-Annex 1.**

COCINAR ES HACER TROZOS DE AMOR COMESTIBLES

SEPTIEMBRE/SETEMBRE 2024

DILLUNS	LUNES	DIMARTS	MARTES	DIMECRES	MIÉRCOLES	DIJOUS	JUEVES	DIVENDRES	VIERNES
<p><b>9</b> <b>17</b> <b>23</b> <b>30</b></p> <p>Taller i 1 prepat d'unes pastes 1 pastes i 7 pastes de diverses pastes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, tomaca, remolatxa, papas</li> <li>• Pan - Llachuga, tomaca, remolatxa, papas</li> <li>• Anans blanc amb tomaca</li> <li>• Anans blanc amb tomate</li> <li>• Nuggets de pollastre amb daus de carofa</li> <li>• Nuggets de pollastre amb daus de zanahoria</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>10</b></p> <p>Ensalada de formatge fresc amb oli d'oliva Bocarrois de qualls fets amb acompanyament de patates</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enciam, tomaca, carofa, cogombre</li> <li>• Llachuga, formatge, zanahoria, papaja</li> <li>• Fabaleta vegetal</li> <li>• Fabaleta vegetal</li> <li>• Panini casolà de tonyina</li> <li>• Anans blanc amb tomaca</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>11</b></p> <p>Recipients integrals amb fruita de temporada Recipients integrals amb fruita de temporada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, tomaca, espàrrecs, olives</li> <li>• Pan - Llachuga, tomaca, espàrrecs, acedives</li> <li>• Sopa cremosa</li> <li>• Sopa de carofes</li> <li>• Tarta de creïlles casolera amb llet</li> <li>• Tarta de creïlles casolera amb llet</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>12</b></p> <p>Sandvitx de vacilla casolera Sandvitx de vacilla casolera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, Enciam, canongues, tomaca, xeres, croquetes</li> <li>• Pa - Enciam, Llachuga, canongues, tomaca, croquetes</li> <li>• Crema de verdures</li> <li>• Crema de verdures</li> <li>• Gaudinet de magre amb cou-cous</li> <li>• Gaudinet de magre amb cou-cous</li> <li>• Cereal</li> <li>• Heladeria</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>13</b></p> <p>Canetes casoleres amb formatge Canetes casoleres amb formatge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Tomaca, enciam, ceba, xeres, formatge</li> <li>• Pa - Tomaca, enciam, ceba, xeres, formatge</li> <li>• Espinacs amb botifarra de HERETATS ECO</li> <li>• Espinacs amb botifarra de HERETATS ECO</li> <li>• Llet a la planxa amb verdures salades</li> <li>• Llet a la planxa amb verdures salades</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>					
<p><b>16</b></p> <p>Canetes d'arni / pa de fruita de temporada Tortes de arni i pa de fruita de temporada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Tomaca, enciam, llet, paones</li> <li>• Pan - Tomaca, brokoli, patates</li> <li>• Creïlles cocinades</li> <li>• Heladeria casolera</li> <li>• Flocs de pasta amb salsa de verdures</li> <li>• Flocs de pasta amb salsa de verdures</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>17</b></p> <p>1 pa de fruita de temporada amb llet 1 pa de fruita de temporada amb llet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, tomaca, espàrrecs, carofa</li> <li>• Pan - Llachuga, tomaca, espàrrecs, zanahoria</li> <li>• Sopa cremosa</li> <li>• Sopa de fideus</li> <li>• Macaronis bolognesa vegetal</li> <li>• Macaronis bolognesa vegetal</li> <li>• Tarta de ceba amb formatge fresc</li> <li>• Tarta de ceba amb formatge fresc</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>18</b></p> <p>Ensalada de formatge fresc amb oli d'oliva Bocarrois de jamba i pa amb analls de patates</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, tomaca, espàrrecs, carofa</li> <li>• Pa - Enciam, tomaca, espàrrecs, carofa</li> <li>• Macaronis bolognesa vegetal</li> <li>• Macaronis bolognesa vegetal</li> <li>• Tarta de ceba amb formatge fresc</li> <li>• Tarta de ceba amb formatge fresc</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>19</b></p> <p>Canetes casoleres amb formatge Canetes casoleres amb formatge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Canongues, enciam, tomaca, cogombre, ceba</li> <li>• Pa - Canongues, llachuga, tomaca, cogombre, ceba</li> <li>• Fideus de cigrons</li> <li>• Fideus de cigrons</li> <li>• Llonganissa i carofes al forn</li> <li>• Llonganissa i carofes al forn</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>20</b></p> <p>Pa de pat de patates Pa de pat de patates</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Fruita seca</li> <li>• Pa - Fruita seca</li> <li>• Fideus de cigrons</li> <li>• Fideus de cigrons</li> <li>• Boquerons a la ambolla amb AMANIDA ECO</li> <li>• Boquerons a la ambolla amb AMANIDA ECO</li> <li>• Gaudinet de patata cocinada</li> <li>• Gaudinet de patata cocinada</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>					
<p><b>23</b></p> <p>Ensalada multicultural amb tomaca, formatge i fideus Ensalada multicultural de tomaca, formatge i fideus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de formatge amb patates cocinades</li> <li>• Crema de formatge amb patates cocinades</li> <li>• Espinacs a la planxa (amb oli d'oliva, all i pebre)</li> <li>• Espinacs a la planxa (amb oli d'oliva, all i pebre)</li> <li>• Heladeria casolera</li> <li>• Heladeria casolera</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>24</b></p> <p>Canetes d'arni i pa de fruita de temporada Tortes de arni i pa de fruita de temporada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, patata, carofa, patata, anans</li> <li>• Pa - Enciam, patata, carofa, patata, anans</li> <li>• Llacuna de carofes</li> <li>• Llacuna de carofes</li> <li>• Sopa de patates</li> <li>• Sopa de patates</li> <li>• Tarta de CARABASSA ECO amb patata cocinada</li> <li>• Tarta de CARABASSA ECO amb patata cocinada</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>25</b></p> <p>Ons de fideus casolers amb esmorzar Ons de fideus casolers amb esmorzar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, cogombre, tomaca, ceba morada</li> <li>• Pa - Enciam, cogombre, tomaca, ceba morada</li> <li>• Sopa de fideus</li> <li>• Sopa de fideus</li> <li>• Pulsetes en el seu suc amb patates cocinades</li> <li>• Pulsetes en el seu suc amb patates cocinades</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>26</b></p> <p>Hamburgueses amb tomaca de fruita Hamburgueses amb tomaca de fruita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamburgueses amb tomaca de fruita</li> <li>• Hamburgueses amb tomaca de fruita</li> <li>• Anans amb llet</li> <li>• Anans amb llet</li> <li>• Anans amb llet</li> <li>• Anans amb llet</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<p><b>27</b></p> <p>Sandvitx vegetal amb hummus Sandvitx vegetal amb hummus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, tomaca, formatge, ceba cocinada</li> <li>• Pa - Enciam, tomaca, formatge, ceba cocinada</li> <li>• Crema de fideus</li> <li>• Crema de fideus</li> <li>• Llet a la planxa amb samfaina</li> <li>• Llet a la planxa amb samfaina</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>					
<p><b>30</b></p> <p>Ensalada multicultural de fruita i formatge Ensalada multicultural de fruita i formatge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pa - Enciam, tomaca, ceba, olives</li> <li>• Pa - Enciam, Llachuga, tomaca, moix, acedives</li> <li>• Anans amb tomaca</li> <li>• Anans amb tomaca</li> <li>• Tarta francesa amb rodanxa de formatge</li> <li>• Tarta francesa amb rodanxa de formatge</li> <li>• Fruita</li> <li>• Fruita</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: 0.7em;">Real: 12,12 Econ: 12,22 Ecol: 12,32</p>	<div style="position: absolute; top: 10px; left: 10px; font-size: 0.8em;"> <p><b>CONTA Labor</b></p> <p><b>Simbolos ALERGENOS</b></p> <p>GLUTEN, LACTOSA, OMS, SOJA, HELADERIA, etc.</p> </div>								