

MENÚ LA PORCIÚNCULA - FEBRER 2026

	DILLUNS, 2	DIMARTS, 3	DIMECRES, 4	DIJOUS, 5	DIVENDRES, 6
DINAR	CREMA DE PORROS POLLASTRE ROSTIT AMB BRÒQUIL GRATINAT AMANIDA MIXTA FRUTA	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES TRUITA DE PATATES AMANIDA DE BLAT DE LES ÍNDIES FRUITA CÍTRICA (3)	PAELLA MIXTA POLLASTRE AL CURRY AMB VERDURETES AMANIDA MIXTA FRUITA I IOGURT	MACARRONS BOLOGNESA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES AMANIDA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes) FRUITA I IOGURT (1, 4)	SOPA DE BROU LLOM AMB SALSA DE MONIATO I VERDURETES AMANIDA AMB TOYINA I BLAT FRUITA (1)
SOPAR	<i>PÈSOLS SALTEJATS AMB ALL I CEBA, DAUETS DE PERNIL SALAT I OU A LA PLANXA</i>	<i>'POKÉ BOWL' AMB ARRÒS INTEGRAL, SALMÓ A LA PLANXA, ADVOCAT I MANGO.</i>	<i>REMENAT D'OUS AMB GAMBETES, ALLETS I ESPÀRRECS. PA INTEGRAL.</i>	<i>ALBERGÍNIES FARCIDES AMB CARN PICADA, SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA I FORMATGE GRATINAT.</i>	<i>CREMA DE PASTANAGA BROQUETES DE POLLASTRE, PEBRES I CEBA AMB ARRÒS INTEGRAL</i>
	DILLUNS, 8	DIMARTS, 9	DIMECRES, 10	DIJOUS, 11	DIVENDRES, 12
DINAR	CREMA DE CARABASSÍ HAMBURGUESES AMB PATATES AL FORN AMANIDA MIXTA FRUITA I IOGURT	CUINAT DE MONGETES PITERES DE POLLASTRE TORRADES AMANIDA MIXTA FRUITA	PAELLA DE VERDURES TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ AMANIDA VARIADA FRUITA I IOGURT (3)	ESPAGUETIS NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB PEBRES AMANIDA MIXTA FRUITA (1,4)	SOPA D'ARRÒS ROTI D'INDIOT AMB VERDURETES VARIADES AMANIDA VARIADA FRUITA I IOGURT
SOPAR	<i>CREMA DE VERDURES DAURADA AL FORN AMB PATATES RODONES</i>	<i>CREPES SALATS D'ESPINACS AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE MOZZARELLA</i>	<i>ENSALADA DE QUINOA AMB TOMÀTIGA, BLAT DE MORO, CANONGES I TONYINA</i>	<i>SOPA DE LLETRES AMB BROU DE VERDURES QUICHE DE POLLASTRE DESFILAT I VERDURES (ceba, carabassí ratllat i pastanaga ratllada)</i>	<i>SALSITXES FRESQUES DE POLLASTRE AMB PURÉ DE PATATES I VERDURES SALTEJADES</i>
	DILLUNS, 16	DIMARTS, 17	DIMECRES, 18	DIJOUS, 10	DIVENDRES, 20
DINAR	CREMA DE CARABASSA ESTOFAT DE CARN AMB PATATES, CEBA I PASTANAGA FRUITA I IOGURT	RISOTTO DE VERDURES POLLASTRE ROSTIT AMANIDA DE PASTANAGÓ, LLETUGA, TOMÀTIGA I BLAT DE MORO FRUITA	CUINAT DE LLENTIES CROQUETES I CALAMARS AMANIDA MIXTA FRUITA CÍTRICA (2)	MACARRONS CARBONARA LLUÇ ARREBOSSAT AMB VERDURETES AMANIDA MIXTA FRUITA I IOGURT (1,4)	CUINAT DE CIGRONS AMB BACALLÀ TRUITA DE PATATES AMANIDA FRUITA I IOGURT (3)
SOPAR	<i>LLOBARRO AL PAPILLOTE, MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB ALLETS I ARRÒS INTEGRAL.</i>	<i>SOPA JULIANA AMB FIDEUS TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ I XAMPINYONS</i>	<i>SALMÓ AL FORN AMB MONIATO I BRÒQUIL</i>	<i>CREMA DE CARABASSA AMB LLET DE COCO I CURRY (opcional: afegir pipes de carabassa) TRUITA FRANCESA AMB TOYINA</i>	<i>CREMA DE VERDURES (PASTANAGA, PATATA I CARABASSÍ) LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES</i>
	DILLUNS, 23	DIMARTS, 24	DIMECRES, 25	DIJOUS, 26	DIVENDRES, 27
DINAR	CREMA DE CARABASSÍ PITERES DE POLLASTRE AMB VERDURES AL PAPILLOTE I PATATES FREGIDES AMANIDA MIXTA FRUTA	ESPAGUETIS GRATINATS PEIX AL FORN AMB VERDURETES AMANIDA MIXTA FRUITA I IOGURT (1,4)	CUINAT DE LLENTIES PIZZA AMANIDA CAPRESE FRUITA CÍTRICA (1)	SOPA DE PINYONET LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS, PASTANAGA I PATATES AMANIDA MIXTA FRUITA I IOGURT (1)	ARRÒS AMB CALAMARS LLONGANISSA FRESCA AMB PATATES I PEBRES AL FORN AMANIDA MEDITERRÀNIA FRUITA
SOPAR	<i>ESCALIVADA DE VERDURES SÍPIA A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT</i>	<i>CREMA DE PÈSOLS OUS REMENATS AMB TONYINA I TOMÀTIGA TREMADA</i>	<i>BROQUETES DE TOMÀQUETS CHERRY I BOLETES DE MOZZARELLA HAMBURGUESES CASOLANES DE POLLASTRE I ESPINACS AMB XIPS DE CARABASSÍ AL FORN</i>	<i>PURÉ DE PATATA I PORRO DAURADA AL FORN AMB ARBRETS DE BRÒQUIL AL VAPOR</i>	<i>PISTO DE VERDURES AMB OUS PASSATS PER AIGUA I PA INTEGRAL.</i>



RESTAURANTES COLECTIVOS INSULARES

A TOTES LES MENJADES HI HAURÀ
PA I AIGUA



El present menú ha estat planificat i revisat per la nutricionista responsable, garantint la seva adequació a les necessitats nutricionals dels escolars segons la normativa vigent.

Menú firmat i revisat per ELENA NICOLAU MUÑOZ, Nutricionista-Dietista del centre

CONTÉ GLUTEN (1)	CRUSTACIS (2)	OUS (3)	PEIX (4)	CACAUETS (5)	SOJA (6)	LACTIS (7)

FRUITS DE CLOVELLA (8)	API (9)	MOSTASSA (10)	GRANS DE SÈSAM (11)	MOL·LUSC (12)	TRAMUSSOS (13)	SULFITS (14)