

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
				1		2		3	
				Amanida verda Puré de verdures Nuggets de pollastre Fruita		Amanida verda Macarrons a la bolonyesa Filet de lluç amb carxofa logurt		Amanida verda Sopa de peix i verdures Llonza de porc empanada Fruita	
6		7		8		9		10	
Amanida verda Llenties casolanes Pit de pollastre arrebossat i carbassó Fruita		Amanida verda Mongeta tendra amb patates Estofat de vedella a la jardinera Fruita		Amanida verda Escudella de pagès Botifarra amb samfaina logurt		Amanida verda Sèmola de blat Bacallà al forn amb espinacs Fruita		Amanida verda Espaguetis bolonyesa Llonza amb guarnició Fruita	
13		14		15		16		17	
Amanida verda Arròs a la cassola amb verdures Salsitxes amb patates Fruita		Amanida verda Crema de cigrons Escalopa de vedella i albergínia a la brasa logurt		Amanida verda Lasanya de carn i verdures Filet de lluç arrebossat Fruita		Amanida verda Trinxat de Cerdanya Xai al forn amb xampinyons Fruita		Amanida verda Puré de verdures Pernilets de pollastre logurt	
20		21		22		23		24	
Festa de lliure disposició		Festa de la llum		Amanida verda Sopa de pagès Mandonguilles a la jardinera Natilles		Amanida verda Canelons amb beixamel Palaia arrebossada i carbassó Fruita		Amanida verda Pèsols saltejats Fricandó amb pastanaga i patata Fruita	
27		28		29					
Amanida verda Espaguetis bolonyesa Filet de llenguado al forn Fruita		Amanida verda Arròs a la cubana Hamburguesa amb guarnició Fruita		Amanida verda Crema de xampinyons Carn magra amb tomàquet Flam					

Tots els menús es preparen a la cuina central de l'Escola Joviat (Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT), són adaptats per a celíacs, elaborats per l'equip dietètic de l'Escola d'Hoteleria i analitzats pels laboratoris Anabiol.

Menjador Escolar (3)

Febrer'12

Berenar

Educació Infantil

2.7-1P-1-1-1R

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Magdalenes amb xocolata	2 Pa amb pernil dolç	3 logurt amb galetes
6 Pa amb bull blanc	7 Pa amb nocilla	8 Pa amb formatge	9 Coca amb xocolata	10 Pa amb pernil dolç
13 Pa amb gall dindi	14 Pa amb nocilla	15 logurt amb galetes	16 Pa amb formatge	17 Natilles amb galetes
20 Festa de lliure disposició	21 Festa de la Llum	22 Pa amb formatge	23 logurt amb galetes	24 Pa amb nocilla
27 Pa amb pernil dolç	28 Pa amb formatge	29 Melindros amb xocolata		

Tots els menús es preparen a la cuina central de l'Escola Joviat (Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT), són adaptats per a celíacs, elaborats per l'equip dietètic de l'Escola d'Hoteleria i analitzats pels laboratoris Anabiol.