

COL.LEGI SANTA MARIA Escoleta

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

Febrer - 2026

DIVENDRES

2 898 Kcal. P.: 12 HC.: 41 L.: 44 G.: 11

ESPAGUETIS A LA CARBONARA
TRUITA D'ESPINACS
PASTANAGA BOLLIDA
FRUITA

3 423 Kcal. P.: 12 HC.: 59 L.: 25 G.: 6

CREMA DE VERDURES
ABADEJO AL FORN AMB MONGETES VERDES
FRUITA

4 523 Kcal. P.: 18 HC.: 57 L.: 20 G.: 5

ESCUDELLA
BULLIT
FRUITA

5 756 Kcal. P.: 12 HC.: 45 L.: 41 G.: 7

ARRÒS A LA CUBANA
ABADEJO A LA BILBAÏNA
VERDURES
FRUITA

6 812 Kcal. P.: 13 HC.: 36 L.: 46 G.: 9

GUISAT DE MONGETES BLANQUES
HAMBURGUESA DE GALL DINDI
BRÒQUIL
IOGURT

9 699 Kcal. P.: 22 HC.: 36 L.: 38 G.: 6

LLENTIES ESTOFADES
SALMÓ AL FORN
TOMÀTIGA
FRUITA

10 555 Kcal. P.: 21 HC.: 30 L.: 46 G.: 10

SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ
POLLASTRE ROSTIT AMB ORENGA
CARBASSÒ
FRUITA

11 651 Kcal. P.: 16 HC.: 54 L.: 29 G.: 5

ARRÒS CANTONÈS
LLUÇ AL FORN AMB PASTANAGA BOLLIDA
FRUITA

12 664 Kcal. P.: 17 HC.: 53 L.: 28 G.: 6

MENÚ ESPECIAL DE CARNESTOLTES
PASTA (INTEGRAL) AMB Salsa DE CARBASSA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI
MONGETES VERDES
IOGURT

13 742 Kcal. P.: 14 HC.: 28 L.: 56 G.: 16

CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI
D'ALFÀBREGA
GUISAT DE LLOM
FRUITA

16 552 Kcal. P.: 26 HC.: 46 L.: 21 G.: 3

MONGETES VERMELLES AMB VERDURES
FILET DE BACALLÀ AL FORN
PATATES A DAUS
FRUITA

17 543 Kcal. P.: 16 HC.: 40 L.: 41 G.: 9

CREMA DE VERDURES
LACÓN DE PORC AL FORN
VERDURES
FRUITA

18 744 Kcal. P.: 12 HC.: 66 L.: 19 G.: 3

JORNADA FISH REVOLUTION
ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES
ABADEJO AL FORN
BRÒQUIL
FRUITA

19 581 Kcal. P.: 16 HC.: 53 L.: 26 G.: 6

ESCUDELLA
BULLIT
FRUITA

20 725 Kcal. P.: 15 HC.: 44 L.: 39 G.: 9

MACARRONS SALTEJATS
TRUITA DE PATATES
TOMÀTIGA
IOGURT

23 758 Kcal. P.: 13 HC.: 46 L.: 37 G.: 5

GUISAT DE CIGRONS
POLLASTRE AL FORN
CARBASSÒ
FRUITA

24 819 Kcal. P.: 14 HC.: 37 L.: 48 G.: 13

GALETS AMB TOMÀQUET
OUS REMENATS AMB TONYINA
MONGETES VERDES
IOGURT

25 775 Kcal. P.: 27 HC.: 31 L.: 39 G.: 9

MERCAT DE LIVRAMENTO (PORTUGAL)
SOPA A LAVRADOR
POLLASTRE A LA PORTUGUESA
FRUITA

26 710 Kcal. P.: 17 HC.: 49 L.: 32 G.: 5

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
SALMÓ AMB Salsa
PATATA AL FORN
FRUITA

27

FESTIVO

NOTAS: Leyenda: Kcal.: Kilocalorías (Energía) / **P:** Proteínas/ **H:** Hidratos de Carbono / **L:** Lípidos / **G:** ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen **PAN BLANCO E INTEGRAL** y la bebida será **AGUA**.

CONCEPCIÓN MAXIMIANO ALONSO
Servicio de Nutrición y Dietética
Dietista-Nutricionista
Colegiado Nº MAD00023



COL·LEGI SANTA MARIA Escoleta

Dieta: SENSE LLENTIES

Febrer - 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

ESPAGUETIS A LA CARBONARA
TRUITA D'ESPINACS
PASTANAGA BOLLIDA
FRUITA

3

CREMA DE VERDURES
ABADEJO AL FORN AMB MONGETES VERDES
FRUITA

4

ESCUDELLA
BULLIT
FRUITA

5

ARRÒS A LA CUBANA
ABADEJO A LA BILBAÏNA
VERDURES
FRUITA

6

GUISAT DE MONGETES BLANQUES
HAMBURGUESA DE GALL DINDI
BRÒQUIL

IOGURT

9

PATATES AMB Salsa VERDA
SALMÓ AL FORN
TOMÀTIGA
FRUITA

10

SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ
POLLASTRE ROSTIT AMB ORENGA
CARBASSÒ
FRUITA

11

ARRÒS CANTONÈS
LLUÇ AL FORN AMB PASTANAGA BOLLIDA
FRUITA

12

MENÚ ESPECIAL DE CARNESTOLTES
PASTA (INTEGRAL) AMB Salsa DE CARBASSA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI
MONGETES VERDES
IOGURT

13

CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA
GUISAT DE LLOM
FRUITA

16

MONGETES VERMELLES AMB VERDURES
FILET DE BACALLÀ AL FORN
PATATES A DAUS
FRUITA

17

CREMA DE VERDURES
LACÓN DE PORC AL FORN
VERDURES
FRUITA

18

JORNADA FISH REVOLUTION
ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES
ABADEJO AL FORN
BRÒQUIL
FRUITA

19

ESCUDELLA
BULLIT
FRUITA

20

MACARRONS SALTEJATS
TRUITA DE PATATES
TOMÀTIGA
IOGURT

23

GUISAT DE CIGRONS
POLLASTRE AL FORN
CARBASSÒ
FRUITA

24

GALETS AMB TOMÀQUET
OUS REMENATS AMB TONYINA
MONGETES VERDES
IOGURT

25

MERCAT DE LIVRAMENTO (PORTUGAL)
SOPA A LAVRADOR
POLLASTRE A LA PORTUGUESA
FRUITA

26

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
SALMÓ AMB Salsa
PATATA AL FORN
FRUITA

27

FESTIVO



Observacions: No utilitzar ingredients que continguin l'al·lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.