

NOU NÚMERO TELF.  
ESCOLA JOC DE LA BOLA  
973 28 10 92

ampajocbola@gmail.com

Any 2013 -14	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL
Setmana <i>Menú</i>	12 al 13 1	7 al 11 5	4 al 8 4	2 al 5 3	8 al 10 1	3 al 7 5	3 al 7 4	7 al 11 4
Setmana <i>Menú</i>	16 al 20 2	14 al 18 1	11 al 15 5	9 al 13 4	13 al 17 2	10 al 14 1	10 al 14 5	22 al 25 5
Setmana <i>Menú</i>	23 al 27 3	21 al 25 2	18 al 22 1	16 al 20 5	20 al 24 3	17 al 21 2	17 al 21 1	28 al 30 1
Setmana <i>Menú</i>	30 al 4 4	28 al 30 3	25 al 29 2		27 al 31 4	24 al 27 3	24 al 28 2	
Setmana <i>Menú</i>							31 al 4 3	

#### COM FUNCIONEN ELS MENÚS?

Tenim el menú de tardor-hivern i el de primavera-estiu. Els menús estan numerats per setmanes, hi han 5 menús diferents. Per una cara tenim la taula dels 5 menús de dilluns a divendres amb el 1r plat el 2n i les postres tot especificat. A l'altra cara tenim el calendari amb el número de menú que correspon a cada setmana.

#### FUNCIONS DEL MENJADOR ESCOLAR:


- **Proporcionar** un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- **Promoure** hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats així com promoure també els aspectes socials i de convivència dels àpats.
- **Potenciar** la varietat i la identitat gastronòmica de la zona.

#### OBSERVACIONS:

- La peça de fruita va condicionada a la temporada i mercat. (Exemples: meló, síndria, préssec,...).
- En totes les SITUACIONS ESPECIALS que calgui fer una modificació del menú per motius de salut, caldrà PRESCRIPCIÓ FACULTATIVA.
- Les notificacions de RÈGIM l'haurà de fer SEMPRE el pare, mare o tutor i haurà de ser mitjançant nota a l'agenda o telefònicament a primera hora del matí a la secretaria de l'AMPA
- Excepcionalment, pot haver canvis al menú a causa de contratemps amb la distribució dels proveïdors i/o motius de mercat.
- Tots els menús van acompanyats de pa i aigua .

# MENÚ DE TARDOR-HIVERN

## CELIACS

		<b>Setmana 1</b>	<b>Setmana 2</b>	<b>Setmana 3</b>	<b>Setmana 4</b>	<b>Setmana 5</b>
	<b>DILLUNS</b>	<b>Fideus a la cassola (sense gluten)</b> amb pebrot verd i vermell, ceba, alls, pastanaga, pèsols i costella. <b>Bacallà a la planxa</b> amb enciam, tomàquet, olives i ou dur. Peça de fruita.	<b>Verdura:</b> mongeta tendra, pastanaga i patata. <b>Carn magra a la planxa</b> amb tomàquet al forn/tomàquet cru i enciam. Peça de fruita.	<b>Espaguetis (sense gluten)</b> amb salsa de tomàquet, ceba i picada de vedella. <b>Bacallà a la planxa</b> amb enciam. Peça de fruita.	<b>Macarrons (sense gluten)</b> amb ceba, salsa de tomàquet i picada de vedella. <b>Bacallà a la planxa</b> amb enciam i tomàquet. Peça de fruita.	<b>Espaguetis (sense gluten)</b> amb salsa de tomàquet, ceba i picada de vedella. <b>Bacallà a la planxa</b> amb enciam, tomàquet al forn. Peça de fruita.
	<b>DIMARTS</b>	Sopa de peix amb arròs. <b>Cuixa de pollastre al forn</b> amb patates i carabassó. Peça de fruita.	<b>Cigrons</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga i alls. <b>Salmó a la planxa</b> amb salsa i pèsols. Peça de fruita.	<b>Llenties estofades</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, alls, apit i costella de porc. <b>Truita de patata i carabassó</b> amb guarnició de xampinyons i enciam. Peça de fruita.	<b>Amanida verda</b> amb enciam, ou dur, sardina, olives, pastanaga. <b>Pit de pollastre a la planxa</b> Peça de fruita.	Sopa de peix amb arròs. <b>Gall dindi a la planxa</b> amb enciam i patata al forn. Peça de fruita.
	<b>DIMECRES</b>	<b>Llenties estofades</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga i alls. <b>Bacalla a la planxa</b> amb enciam tomàquet i olives. Peça de fruita.	<b>Sopa de pistons (sense gluten)</b> <b>Corder a la planxa</b> amb patates fregides casolanes. Peça de fruita.	<b>Sopa de peix amb arròs.</b> <b>Llibret de llom</b> al forn amb enciam i xampinyons. Peça de fruita.	<b>Sopa de fideus (sense gluten)</b> <b>Cuixa de pollastre al forn</b> amb patates i enciam. Peça de fruita.	<b>Llenties estofades</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga i alls. <b>Truita de patata</b> amb enciam, tomàquet cru, olives i pernil dolç. Peça de fruita.
	<b>DIJOUS</b>	<b>Verdura:</b> mongeta tendra, pastanaga i patata. <b>Estofat de vedella</b> amb xampinyons, pèsols, pebrot vermell i verd, ceba i alls. Fruita.	<b>Macarrons (sense gluten)</b> amb ceba, tonyina i tomàquet. <b>Pit de pollastre a la planxa</b> amb enciam. Fruita.	<b>Arròs a la cubana</b> amb ou ferrat i salsa de tomàquet. <b>Filet de lluç a la planxa</b> amb enciam i olives. Làctic.	<b>Verdura</b> mongeta fina amb pastanaga i patata. <b>Estofat de vedella</b> amb xampinyons, pèsols, pebrot vermell i verd, ceba i alls. Fruita.	<b>Verdura</b> mongeta tendra, pastanaga i patata. <b>Corder a la planxa</b> amb xampinyons. Fruita.
	<b>DIVENDRES</b>	<b>Patates guisades</b> amb sèpia, pebrot vermell i verd, alls, ceba, pastanaga, pèsols i xampinyons. <b>Hamburguesa de vedella</b> amb enciam i tomàquet. Peça de fruita.	<b>Paella d'arròs</b> amb ceba, pebrot verd i vermell, alls, pèsols i marisc. <b>PÀRVULS: Sopa de peix.</b> <b>Salsitxa al forn</b> amb enciam. Préssec/pinya amb almívar.	<b>Verdura</b> mongeta tendra, pastanaga i patata. <b>Mandonguilles (sense farinacis) amb salsa,</b> ceba, pastanaga, pebrot verd i vermell, pèsols, alls i guarnició de xampinyons. Peça de fruita.	<b>Cigrons</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga i alls. <b>Salmó a la planxa</b> amb enciam i olives. Peça de fruita.	<b>Arròs a la cubana sense ou.</b> <b>Salsitxa de porc al forn</b> amb enciam, tomàquet i olives. Préssec/pinya amb almívar.