

NOU NÚMERO TELÈF
ESCOLA JOC DE LA BOLA
973 28 10 92

ampajocbola@gmail.com

Any 2012-13	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL
Setmana <i>Menú</i>	15 al 19 1	6 al 10 4	3 al 7 3	1 al 5 2	8 al 9 1	2 al 6 5	2 al 6 4	7 al 10 3
Setmana <i>Menú</i>	22 al 26 2	13 al 17 5	11 al 15 4	9 al 12 3	12 al 16 2	9 al 12 1	9 al 13 5	13 al 17 4
Setmana <i>Menú</i>	30 al 3 3	20 al 24 1	18 al 22 5	15 al 19 4	19 al 23 3	16 al 20 2	16 al 20 1	20 al 24 5
Setmana <i>Menú</i>		27 al 30 2	25 al 29 1	22 al 23 5	26 al 30 4	23 al 27 3	23 al 27 2	27 al 30 1

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 higiènic, sensorials i educatiu.
- **Promoure** hàbits higiènic, 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 o motius de mercat.
- Tots els menús van acompanyats de pa i aigua.

MENÚ DE TARDOR-HIVERN

SENSE GLUTEN

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