



Curs 2018 -19	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL
Setmana Menú	12 al 14 1	1 al 5 4	5 al 9 4	3 al 5 3	8 al 11 1	28 al 1 4	5 al 8 4	1 al 5 3
Setmana Menú	17 al 21 2	8 al 11 5	12 al 16 5	10 al 14 4	14 al 18 2	4 al 8 5	11 al 15 5	8 al 12 4
Setmana Menú	24 al 28 3	15 al 19 1	19 al 23 1	17 al 21 5	21 al 25 3	11 al 15 1	18 al 22 1	23 al 26 5
Setmana Menú		22 al 26 2	26 al 30 2			18 al 22 2	25 al 29 2	
Setmana Menú		29 al 31 3				25 al 28 3		

973281092

ampajocbola@gmail.com

### COM FUNCIONEN ELS MENÚS?

Tenim el menú de tardor-hivern i el de primavera-estiu. Els menús estan numerats per setmanes, hi ha 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 .
- Podeu consultar la web de l'AMPA ([ampajocdelabola.com](http://ampajocdelabola.com)) per a estar informats en tot moment dels canvis que es puguin produir a última hora.



# MENÚ DE TARDOR-HIVERN

		<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</b> amb pebrot verd i vermell, ceba, alls, pastanaga, pèsols i costella.	<b>Verdura:</b> mongeta tendra, pastanaga i patata.	<b>Espaguetis</b> amb salsa de tomàquet, ceba i picada de vedella.	<b>Macarrons</b> amb ceba, salsa de tomàquet i picada de vedella.	<b>Espaguetis</b> amb salsa de tomàquet, ceba i picada de vedella.	
		<b>Bacallà al forn</b> amb enciam, tomàquet cru, olives.	<b>Carn magra a la planxa</b> amb tomàquet al forn/tomàquet cru i enciam.	<b>Bacallà al forn</b> amb enciam.	<b>Bacallà al forn</b> amb enciam i tomàquet cru.	<b>Bacallà al forn</b> amb enciam, tomàquet al forn.	
		<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	
	<b>DIMARTS</b>		<b>Sopa de peix amb arròs.</b>	<b>Cigrons</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga i alls.	<b>Llenties estofades</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, alls, api i costella de porc.	<b>Amanida Catalana</b> amb enciam, ou dur, sardina, olives, pernil dolç, formatge i xoriç.	<b>Sopa de peix amb meravella</b>
			<b>Cuixa de pollastre al forn</b> amb patates i carabassó al forn.	<b>Lluç al forn</b> amb enciam.	<b>Truita de patata i carabassó</b> amb enciam.	<b>Canalons de carn.</b>	<b>Gall dindi arrebossat</b> amb enciam i patata al forn.
	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)		
<b>DIMECRES</b>		<b>Llenties estofades</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga i alls.	<b>Sopa amb meravella</b>	<b>Sopa de peix amb meravella</b>	<b>Sopa de fideus</b>	<b>Llenties estofades</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga i alls.	
		<b>Sant Jacob</b> amb enciam tomàquet i olives.	<b>Corder a la planxa</b> amb patates fregides casolanes.	<b>Llibret de llom</b> al forn amb enciam i xampinyons.	<b>Cuixa de pollastre al forn</b> amb patates i enciam.	<b>Truita de patata</b> amb enciam.	
	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)		
<b>DIJOUS</b>		<b>Verdura:</b> mongeta tendra, pastanaga i patata.	<b>Macarrons</b> amb ceba, tonyina i tomàquet.	<b>Arròs a la cubana</b> amb ou ferrat i salsa de tomàquet.	<b>Verdura</b> mongeta fina amb pastanaga i patata.	<b>Verdura</b> mongeta tendra, pastanaga i patata.	
		<b>Lluç al forn</b> amb enciam.	<b>Varetes de lluç</b> amb enciam.	<b>Salmó al forn</b> amb enciam.	<b>Estofat de vedella</b> amb xampinyons, pèsols, pebrot vermell i verd, ceba i alls.	<b>Corder a la planxa</b> amb xampinyons.	
	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>logurt</b> (ensucrat amb sucre de canya).	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)	<b>Fruita de temporada</b> (plàtan, taronja, pera o poma)		
<b>DIVENDRES</b>		<b>Patates guisades</b> amb sèpia, pebrot vermell i verd, alls, ceba, pastanaga, pèsols i xampinyons.	<b>Paella d'arròs</b> amb ceba, pebrot verd i vermell, alls, pèsols i marisc.	<b>Verdura</b> mongeta tendra, pastanaga i patata.	<b>Cigrons</b> amb ceba, pebrot vermell i verd, pastanaga i alls.	<b>Arròs a la cubana</b> amb ou ferrat (optatiu) i salsa de tomàquet.	
		<b>Hamburguesa de vedella</b> amb enciam i tomàquet fregida.	<b>PÀRVULS: Sopa de peix.</b>	<b>Mandonguilles amb salsa,</b> ceba, pastanaga, pebrot verd i vermell, pèsols, alls i xampinyons.	<b>Lluç al forn</b> amb enciam i olives.	<b>Salsitxa de porc al forn</b> amb enciam, tomàquet cru i olives.	
	<b>logurt</b> (ensucrat amb sucre de canya).	<b>Salsitxa al forn</b> amb enciam.	<b>logurt</b> (ensucrat amb sucre de canya).	<b>logurt</b> (ensucrat amb sucre de canya).	<b>logurt</b> (ensucrat amb sucre de canya).		