NOVIEMBRE 2026

Menú 6-12 MESES

		Primer plato	Segundo plato	Postres
LU	2	CREMA DE GARBANZOS	TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA	FRUTA
MA	3	SOPA DE PASTA	HAMBURGUESA CON VERDURAS AL HORNO	YOGURT
MIE	4	TUMBET	CROQUETAS DE ESPINACA CON VERUDRAS SALTEADAS	FRUTA
JU	5	CREMA JARDINERA	HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS	FRUTA
VI	6	SÉMOLA	PESCADO AL HORNO CON VERDURAS EN TEMPURA	FRUTA
LU	9	SOPA DE VERUDRAS	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE TOMATE	FRUTA
MA	10	CREMA DE CALABACÍN	ALBÓNDIGAS AL HORNO CON VERDURAS ASLTEADAS	FRUTA
MIE	11	MENESTRA REHOGADA	CANELONES DE CARNE	YOGURT
JU	12	CREMA DE LENTEJAS	PESCADO AL HORNO CON VERDURAS AL HORNO	FRUTA
VI	13	CREMA DE CALABAZA	HUEVO DURO CON JUDÍAS Y PATATAS	YOGURT
LU	16	CREMA DE JUDÍAS BLANCAS	POLLO AL HORNO CON VERDURAS ASADAS	FRUTA
MA	17	SÉMOLA	CROQUETAS DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE	YOGURT
MIE	18	SOPA DE BULLIT	BULLIT DE HUEVO	FRUTA
JU	19	SOPA DE VERDURAS	PESCADO AL HORNO CON VERDURAS AL HORNO	FRUTA
VI	20	CREMA DE VERDURAS	TORTILLA FRANCESA CON VERDURAS EN TEMPURA	FRUTA
LU	23	CREMA DE LENTEJAS	HUEVO A LA PLANCHA CON VERDURAS EN TEMPURA	YOGURT
MA	24	CREMA DE CALABAZA	PESCADO AL HORNO CON VERDURAS SALTEADAS	FRUTA
MIE	25	SOPA DE PASTA	POLLO AL HORNO CON VERDURAS ASADAS	FRUTA
JU	26	CREMA DE ESPINACAS	TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ASADO	FRUTA
VI	28	TUMBET	PESCADO AL HORNO CON JUDÍAS VERDES	FRUTA
LU	30	CREMA DE LENTEJAS	HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS	FRUTA

*Menú revisiat I aprovat per la Dietista-Nutricionista Rosa Riera nº col. IB00197 d'acord amb el document concens sobre alimentació en els centres educatius de 21/07/10 i el BOIB.

A cada menú hi trobareu els al·lèrgens que hi ha.

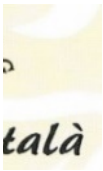
NOVIEMBRE 2026

Menú 1-3 AÑOS

		Primer plato	Segundo plato	Postres
LU	2	CREMA DE GARBANZOS	TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA	FRUTA
MA	3	SOPA DE ARROZ	HAMBURGUESA CON VERDURAS AL HORNO	YOGURT
MIE	4	TUMBET	CROQUETAS DE ESPINACA CON VERUDRAS SALTEADAS	FRUTA
JU	5	CREMA JARDINERA	HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS	FRUTA
VI	6	PASTA CON SALSA DE QUESO	PESCADO AL HORNO CON VERDURAS EN TEMPURA	FRUTA
LU	9	SOPA DE VERUDRAS	TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE TOMATE	FRUTA
MA	10	CREMA DE CALABACÍN	LOMO AL AJILLO CON VERDURAS ASLTEADAS	FRUTA
MIE	11	MENESTRA REHOGADA	CANELONES DE CARNE	YOGURT
JU	12	POTAJE DE LENTEJAS	PESCADO ABUÑOLADO CON VERDURAS AL HORNO	FRUTA
VI	13	CREMA DE CALABAZA	HUEVO DURO CON JUDÍAS Y PATATAS	YOGURT
LU	16	POTAJE DE JUDÍAS BLANCAS	POLLO AL HORNO CON VERDURAS ASADAS	FRUTA
MA	17	ARROZ A LA CUBANA	CROQUETAS DE ESPINACAS CON ENSALADA DE TOMATE	YOGURT
MIE	18	SOPA DE BULLIT	BULLIT DE HUEVO	FRUTA
JU	19	PASTA CON SALSA DE QUESO	PESCADO AL HORNO CON VERDURAS AL HORNO	FRUTA
VI	20	CREMA DE VERDURAS	TORTILLA FRANCESA CON VERDURAS EN TEMPURA	FRUTA
LU	23	POTAJE DE LENTEJAS	HUEVO A LA PLANCHA CON VERDURAS EN TEMPURA	YOGURT
MA	24	CREMA DE CALABAZA	PESCADO AL HORNO CON VERDURAS SALTEADAS	FRUTA
MIE	25	PASTA POMMODORO	POLLO AL HORNO CON VERDURAS ASADAS	FRUTA
JU	26	CREMA DE ESPINACAS	TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ASADO	FRUTA
VI	28	TUMBET	PESCADO ABUÑOLADO CON JUDÍAS VERDES	FRUTA
LU	30	POTAJE DE LENTEJAS	HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS	FRUTA

*Menú revisiat I aprovat per la Dietista-Nutricionista Rosa Riera nº col. IB00197 d'acord amb el document concens sobre alimentació en els centres educatius de 21/07/10 i el BOIB.

A cada menú hi trobareu els al·lèrgens que hi ha.


talà