



ASSOCIACIÓ de FAMÍLIES d'ALUMNES  
de l'Escola L'ENTORN de MATA  
C/ Montseny, s/n

# MENÚ FEBRER

Curs 2024/25



LA FRUITA SERÀ DEL-  
TEMPS I VARIADA.  
UN COP A LA SETMANA  
ES SERVIRÀ TALLADA O  
EN MACEDÒNIA.

DILLUNS I DIVENDRES  
EL PA SERÀ INTE-  
GRAL.

DIMARTS I DIJOUS  
EL PA SERÀ BLANC

EL DIMECRES NO ES SERVIRÀ PA.



ELS IOGURTS SÓN  
NATURALS I DE LA  
FAGEDA.  
ES PODRAN

ENDOLCIR AMB MEL.

**PER GESTIÓ D'ABSÈNCIES  
I INSCRIPCIONS:**  
**coordinacio@afaentorn.cat**  
**o al telèfon: 618 50 15 94**

PER SUGERÈNCIES:  
menjador@afaentorn.cat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>3</b></p> <p>AMANIDA VERDA ARRÒS AMB SÍPIA I VERDURES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>4</b></p> <p>CIGRONS AMB VERDUERS</p> <p>LLOBARRO AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>5</b></p> <p>SOPA DE PISTONS</p> <p>POLLASTRE AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>6</b></p> <p>PATATA, MONGETA I PASTA- NAGA</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA PLANXA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>IOGURT NATURAL</p>	<p><b>7</b></p> <p>AMANIDA (enciam, nous, olives)</p> <p>LASANYA DE LLENTIES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p><b>10</b></p> <p>PATATES GUISADES AMB VERDURES</p> <p>OUS FARCITS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>11</b></p> <p>SOPA DE FIDEUS</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB VERDU- RES I SALSÀ VERDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>12</b></p> <p>MONGETA SECA</p> <p>BOTIFARRA I AMANIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>13</b></p> <p>AMANIDA (canonges, pastana- ga, olives i ametlles)</p> <p>ARRÒS AMB VERDURES I POLLASTRE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>14</b></p> <p>ENSALADILLA</p> <p>HAMBURGUESA VEGETAL</p> <p>IOGURT NATURAL</p>
<p><b>17</b></p> <p>AMANIDA (canonges, pasta- naga, pebrot)</p> <p>FIDEUS A LA CASSOLA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>18</b></p> <p>BRÒQUIL AMB PATATA I HUMMUS DE CARBASSÓ</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>19</b></p> <p>FESOLS</p> <p>BACALLÀ GRATINAT AMB MEL I AMANIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>20</b></p> <p>AMANIDA (canonges, pastana- ga i pipes de carbassa)</p> <p>ARRÒS AMB BONÍTOL I VER- DURES</p> <p>IOGURT NATURAL</p>	<p><b>21</b></p> <p>DAHL DE LLENTIES VERME- LLES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p><b>24</b></p> <p>ARRÒS AMB CALÇOTS I CARBASSA</p> <p>OU FERRAT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>25</b></p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>RAP AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>26</b></p> <p>AMANIDA (canonges, pastana- ga i pipes de carbassa)</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>27</b></p> <p>CIGRONS</p> <p>POLLASTRE A LA TARONJA AMB VERDURES</p> <p>IOGURT NATURAL</p>	<p><b>28</b></p> <p>FESTIU</p>