

## A.P.A.C.E.F - MENÚS CUINA CENTRALITZADA – NOVEMBRE 2019

SETMANA 4-8 NOVEMBRE	Estàndard	LLEGUM	PEIX I MARISC	VEDELLA/BOU	PASTANAGA crua ni cuita	SENSE XAMPINYONS	ESPÀRRECS I CARXOFES	SALSA TOMÀQUET en conserva
DILLUNS	Espaguetis napolitana Hamburguesa de bou amb carbassó arrebossat Fruita	Espaguetis napolitana Hamburguesa de bou amb carbassó arrebossat Fruita	Espaguetis napolitana Hamburguesa de bou amb carbassó arrebossat Fruita	Espaguetis napolitana Hamburguesa de <b>PORC</b> amb carbassó arrebossat Fruita	Espaguetis napolitana Hamburguesa de bou amb carbassó arrebossat Fruita	Espaguetis napolitana Hamburguesa de bou amb carbassó arrebossat Fruita	Espaguetis napolitana Hamburguesa de bou amb carbassó arrebossat Fruita	Espaguetis <b>s/ tomàquet</b> Hamburguesa de bou amb carbassó arrebossat Fruita
DIMARTS	Crema de carbassa Pollastre guisat a la jardinera Fruita	Crema de carbassa Pollastre guisat a la jardinera Fruita	Crema de carbassa Pollastre guisat a la jardinera Fruita	Crema de carbassa Pollastre guisat a la jardinera Fruita	Crema de carbassa Pollastre guisat a la jardinera Fruita	Crema de carbassa Pollastre guisat a la jardinera Fruita	Crema de carbassa Pollastre guisat a la jardinera Fruita	Crema de carbassa Pollastre guisat a la jardinera Fruita
DIMECRES	Amanida (enciam, blat de moro, pastanaga, olives) Arròs amb costella Làctic	Amanida (enciam, blat de moro, pastanaga, olives) Arròs amb costella Làctic	Amanida (enciam, blat de moro, pastanaga, olives) Arròs amb costella Làctic	Amanida (enciam, blat de moro, pastanaga, olives) Arròs amb costella Làctic	Amanida (enciam, blat de moro, <b>s/pastanaga</b> , olives) Arròs amb costella Làctic	Amanida (enciam, blat de moro, pastanaga, olives) Arròs amb costella Làctic	Amanida (enciam, blat de moro, pastanaga, olives) Arròs amb costella Làctic	Amanida (enciam, blat de moro, pastanaga, olives) Arròs amb costella Làctic
DIJOUS	Llenties vegetarianes Gall dindi arrebossat amb tomàquet al forn Fruita	<b>Patates guisades</b> Gall dindi arrebossat amb tomàquet al forn Fruita	Llenties vegetarianes Gall dindi arrebossat amb tomàquet al forn Fruita	Llenties vegetarianes Gall dindi arrebossat amb tomàquet al forn Fruita	Llenties vegetarianes Gall dindi arrebossat amb tomàquet al forn Fruita	Llenties vegetarianes Gall dindi arrebossat amb tomàquet al forn Fruita	Llenties vegetarianes Gall dindi arrebossat amb tomàquet al forn Fruita	Llenties vegetarianes Gall dindi arrebossat amb tomàquet al forn Fruita
DIVENDRES	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat, Patates amb sípia Làctic	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat, Patates amb sípia Làctic	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat, Patates amb <b>car</b> n Làctic	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat, Patates amb sípia Làctic	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat, Patates amb sípia Làctic	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat, Patates amb sípia Làctic	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat, Patates amb sípia Làctic	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat, Patates amb sípia Làctic

El menú estàndard és: sense gluten\*\*\*, sense lactosa ni llet, sense ou i sense fruits secs. C/ de la Parròquia s/n Escaldes- Engordany Tel/Fax: 860 330 E-mail: [apacef@andorra.ad](mailto:apacef@andorra.ad)

Menús revisats per Berta Jiménez Bover – Espai de dietètica aplicada



Associació de Pares del Col·legi  
d'Ensenyament Francès

## A.P.A.C.E.F - MENÚS CUINA CENTRALITZADA – NOVEMBRE 2019

SETMANA 11-15 NOVEMBRE	Estàndard	LLEGUM	PEIX I MARISC	VEDELLA/BOU	PASTANAGA crua ni cuïta	SENSE XAMPINYONS	ESPÀRRECS I CARXOFES	SALSA TOMÀQUET en conserva
DILLUNS	Crema de carbassó Botifarra amb mongetes seques Fruita	Crema de carbassó Botifarra amb <b>patates</b> Fruita	Crema de carbassó Botifarra amb mongetes seques Fruita	Crema de carbassó Botifarra amb mongetes seques Fruita	Crema de carbassó Botifarra amb mongetes seques Fruita	Crema de carbassó Botifarra amb mongetes seques Fruita	Crema de carbassó Botifarra amb mongetes seques Fruita	Crema de carbassó Botifarra amb mongetes seques Fruita
DIMARTS	Amanida: enciam, magrana, tonyina. Pasta amb pernil dolç Làctic	Amanida: enciam, magrana, tonyina Pasta amb pernil dolç Làctic	Amanida: enciam, magrana, <b>s/ tonyina</b> Pasta amb pernil dolç Làctic	Amanida: enciam, magrana, tonyina Pasta amb pernil dolç Làctic	Amanida: enciam, magrana, tonyina Pasta amb pernil dolç Làctic	Amanida: enciam, magrana, tonyina Pasta amb pernil dolç Làctic	Amanida: enciam, magrana, tonyina Pasta amb pernil dolç Làctic	Amanida: enciam, magrana, tonyina Pasta amb pernil dolç Làctic
DIMECRES	Arròs amb tomàquet Estofat de vedella amb verdures Fruita	Arròs amb tomàquet Estofat de vedella amb verdures Fruita	Arròs amb tomàquet Estofat de vedella amb verdures Fruita	Arròs amb tomàquet Estofat de <b>gall dindi</b> amb verdures Fruita	Arròs amb tomàquet Estofat de vedella amb verdures Fruita	Arròs amb tomàquet Estofat de vedella amb verdures Fruita	Arròs amb tomàquet Estofat de vedella amb verdures Fruita	Arròs <b>s/ tomàquet</b> Estofat de vedella amb verdures Fruita
DIJOUS	Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb pastanagues baby Làctic	Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb pastanagues baby Làctic	Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb pastanagues baby Làctic	Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb pastanagues baby Làctic	Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb <b>xampinyons</b> Làctic	Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb pastanagues baby Làctic	Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb pastanagues baby Làctic	Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb pastanagues baby Làctic
DIVENDRES	Gratina dauphanois Peix amb samfaina Fruita	Gratina dauphanois Peix amb samfaina Fruita	Gratina dauphanois <b>Gall dindi</b> amb samfaina Fruita	Gratina dauphanois Peix amb samfaina Fruita	Gratina dauphanois Peix amb samfaina Fruita	Gratina dauphanois Peix amb samfaina Fruita	Gratina dauphanois Peix amb samfaina Fruita	Gratina dauphanois Peix amb samfaina Fruita

El menú estàndard és: sense gluten\*\*\*, sense lactosa ni llet, sense ou i sense fruits secs. C/ de la Parròquia s/n Escaldes- Engordany Tel/Fax: 860 330 E-mail: [apacef@andorra.ad](mailto:apacef@andorra.ad)

Menús revisats per Berta Jiménez Bover – Espai de dietètica aplicada



Associació de Pares del Cel·legi  
d'Ensenyament Francès

## A.P.A.C.E.F - MENÚS CUINA CENTRALITZADA – NOVEMBRE 2019

SETMANA 18-22 NOVEMBRE	Estàndard	LLEGUM	PEIX I MARISC	VEDELLA/BOU	PASTANAGA crua ni cuita	SENSE XAMPINYONS	ESPÀRRECS I CARXOFES	SALSA TOMÀQUET en conserva
DILLUNS	Sopa de pasta Llom arrebossat amb bolets de tardor Làctic	Sopa de pasta Llom arrebossat amb bolets de tardor Làctic	Sopa de pasta Llom arrebossat amb bolets de tardor Làctic	Sopa de pasta Llom arrebossat amb bolets de tardor Làctic	Sopa de pasta Llom arrebossat amb bolets de tardor Làctic	Sopa de pasta Llom arrebossat amb daus de carbassó Làctic	Sopa de pasta Llom arrebossat amb bolets de tardor Làctic	Sopa de pasta Llom arrebossat amb bolets de tardor Làctic
DIMARTS	Mongeta amb patata Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Bròquil / Mongeta amb patata Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Mongeta amb patata Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Mongeta amb patata Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Mongeta amb patata Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Mongeta amb patata Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Mongeta amb patata Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Mongeta amb patata Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita
DIMECRES	Tomàquet, espàrrecs i olives Mandonguilles amb arròs Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Mandonguilles amb arròs Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Mandonguilles amb arròs Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Mandonguilles (s/vedella ni bou) amb arròs Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Mandonguilles amb arròs Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Mandonguilles amb arròs Làctic	Tomàquet, s/espàrrecs i olives Mandonguilles amb arròs Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Mandonguilles amb arròs Làctic
DIJOUS	Amanida: enciam, pastanaga, remolatxa, i blat de moro Fideus a la cassola Compota	Amanida: enciam, pastanaga, remolatxa, i blat de moro Fideus a la cassola Compota	Amanida: enciam, pastanaga, remolatxa, i blat de moro Fideus a la cassola Compota	Amanida: enciam, pastanaga, remolatxa, i blat de moro Fideus a la cassola (s/vedella ni bou) Compota	Amanida: enciam, s/pastanaga, remolatxa, i blat de moro Fideus a la cassola Compota	Amanida: enciam, pastanaga, remolatxa, i blat de moro Fideus a la cassola Compota	Amanida: enciam, pastanaga, remolatxa, i blat de moro Fideus a la cassola Compota	Amanida: enciam, pastanaga, remolatxa, i blat de moro Fideus a la cassola Compota
DIVENDRES	Cigrons guisats amb verdures Peix a la marinera Fruita	Patates guisades amb verdures Peix a la marinera Fruita	Cigrons guisats amb verdures Gall dindi amb albergínia Fruita	Cigrons guisats amb verdures Peix a la marinera Fruita	Cigrons guisats amb verdures Peix a la marinera Fruita	Cigrons guisats amb verdures Peix a la marinera Fruita	Cigrons guisats amb verdures Peix a la marinera Fruita	Cigrons guisats amb verdures Peix a la marinera Fruita

El menú estàndard és: sense gluten\*\*\*, sense lactosa ni llet, sense ou i sense fruits secs. C/ de la Parròquia s/n Escaldes- Engordany Tel/Fax: 860 330 E-mail: [apacef@andorra.ad](mailto:apacef@andorra.ad)

Menús revisats per Berta Jiménez Bover – Espai de dietètica aplicada



Associació de Pares del Cel·legi  
d'Ensenyament Francès

## A.P.A.C.E.F - MENÚS CUINA CENTRALITZADA – NOVEMBRE 2019

SETMANA 25-29 NOVEMBRE	Estàndard	LLEGUM	PEIX I MARISC	VEDELLA/BOU	PASTANAGA crua ni cuita	SENSE XAMPINYONS	ESPÀRRECS I CARXOFES	SALSA TOMÀQUET en conserva
DILLUNS	Crema de coliflor Salsitxa amb patates Fruita	Crema de coliflor Salsitxa amb patates Fruita	Crema de coliflor Salsitxa amb patates Fruita	Crema de coliflor Salsitxa amb patates Fruita	Crema de coliflor Salsitxa amb patates Fruita	Crema de coliflor Salsitxa amb patates Fruita	Crema de coliflor Salsitxa amb patates Fruita	Crema de coliflor Salsitxa amb patates Fruita
DIMARTS	Amanida: Enciam, tomàquet xèrries i sardinetes Arròs amb pollastre Gelatina	Amanida: Enciam,, tomàquet xèrries i sardinetes Arròs amb pollastre Gelatina / Làctic	Amanida: Enciam, tomàquet xèrries i sardinetes Arròs amb pollastre Gelatina	Amanida: Enciam, tomàquet xèrries i sardinetes Arròs amb pollastre Gelatina	Amanida: Enciam, tomàquet xèrries i sardinetes Arròs amb pollastre Gelatina	Amanida: Enciam, tomàquet xèrries i sardinetes Arròs amb pollastre Gelatina	Amanida: Enciam, tomàquet xèrries i sardinetes Arròs amb pollastre Gelatina	Amanida: Enciam, tomàquet xèrries i sardinetes Arròs amb pollastre Gelatina
DIMECRES	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb saltat de verdures Fruita	Quinoa amb verdures Gall dindi a la planxa amb saltat verdures Fruita	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb saltat verdures Fruita	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb saltats verdures Fruita	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb saltat verdures Fruita	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb saltat verdures Fruita	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb saltat verdures Fruita	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb saltat verdures Fruita
DIJOUS	Sopa de pasta Escalopa de vedella amb pastanagues Fruita	Sopa de pasta Escalopa de vedella amb pastanagues Fruita	Sopa de pasta Escalopa de vedella amb pastanagues Fruita	Sopa de pasta Escalopa de pollastre amb pastanagues Fruita	Sopa de pasta Escalopa de vedella amb tomàquet al forn Fruita	Sopa de pasta Escalopa de vedella amb pastanagues Fruita	Sopa de pasta Escalopa de vedella amb pastanagues Fruita	Sopa de pasta Escalopa de vedella amb pastanagues Fruita
DIVENDRES	Amanida: Enciam, pastanaga, olives i pernil Macarrons tonyina Làctic	Amanida: Enciam, pastanaga, olives i pernil Macarrons tonyina Làctic	Amanida: Enciam, pastanaga, olives i pernil Macarrons amb carn Làctic	Amanida: Enciam, pastanaga, olives i pernil Macarrons tonyina Làctic	Amanida: Enciam, s/pastanaga, olives i pernil Macarrons tonyina Làctic	Amanida: Enciam, pastanaga, olives i pernil Macarrons tonyina Làctic	Amanida: Enciam, pastanaga, olives i pernil Macarrons tonyina Làctic	Amanida: Enciam, pastanaga, olives i pernil Macarrons tonyina s/tomàquet Làctic

El menú estàndard és: sense gluten\*\*\*, sense lactosa ni llet, sense ou i sense fruits secs. C/ de la Parròquia s/n Escaldes- Engordany Tel/Fax: 860 330 E-mail: [apacef@andorra.ad](mailto:apacef@andorra.ad)

Menús revisats per Berta Jiménez Bover – Espai de dietètica aplicada

## A.P.A.C.E.F - MENÚS CUINA CENTRALITZADA – NOVEMBRE 2019

SETMANA 2-6 DESEMBRE	Estàndard	LLEGUM	PEIX I MARISC	VEDELLA/BOU	PASTANAGA crua ni cuita	SENSE XAMPINYONS	ESPÀRRECS I CARXOFES	SALSA TOMÀQUET en conserva
DILLUNS	Trinxat de col Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Trinxat de col s/bacó Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Trinxat de col Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Trinxat de col Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Trinxat de col Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Trinxat de col Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Trinxat de col Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita	Trinxat de col Pollastre al forn amb tomàquet al forn Fruita
DIMARTS	Amanida : enciam, remolatxa, blat de moro i olives Pasta a la bolonyesa Làctic	Amanida : enciam, remolatxa, blat de moro i olives Pasta a la bolonyesa Làctic	Amanida : enciam, remolatxa, blat de moro i olives Pasta a la bolonyesa Làctic	Amanida : enciam, remolatxa, blat de moro i olives Pasta a la bolonyesa Làctic	Amanida : enciam, remolatxa, blat de moro i olives Pasta a la bolonyesa Làctic	Amanida : enciam, remolatxa, blat de moro i olives Pasta a la bolonyesa Làctic	Amanida : enciam, remolatxa, blat de moro i olives Pasta a la bolonyesa Làctic	Amanida : enciam, remolatxa, blat de moro i olives Pasta a la bolonyesa s/tomàquet Làctic
DIMECRES	Arròs amb xampinyons Llom planxa amb daus de carbassó al forn Fruita	Arròs amb xampinyons Llom planxa amb daus de carbassó al forn Fruita	Arròs amb xampinyons Llom planxa amb daus de carbassó al forn Fruita	Arròs amb xampinyons Llom planxa amb daus de carbassó al forn Fruita	Arròs amb xampinyons Llom planxa amb daus de carbassó al forn Fruita	Arròs amb xampinyons Llom planxa amb daus de carbassó al forn Fruita	Arròs amb xampinyons Llom planxa amb daus de carbassó al forn Fruita	Arròs amb xampinyons s/ tomàquet Llom planxa amb daus de carbassó al forn Fruita
DIJOUS	Tomàquet, espàrrecs i olives Patates guisades amb carn Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Patates guisades amb carn Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Patates guisades amb carn Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Patates guisades amb carn Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Patates guisades amb carn Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Patates guisades amb carn Làctic	Tomàquet, s/espàrrecs i olives Patates guisades amb carn Làctic	Tomàquet, espàrrecs i olives Patates guisades amb carn Làctic
DIVENDRES	Mongetes estofades Peix arrebossat amb pastanaga Fruita	Sopa o Crema de verdures Peix arrebossat amb pastanaga Fruita	Mongetes estofades Carn arrebossada amb pastanaga Fruita	Mongetes estofades Peix arrebossat amb pastanaga Fruita	Mongetes estofades Peix arrebossat amb pastanaga Fruita	Mongetes estofades Peix arrebossat amb albergínia Fruita	Mongetes estofades Peix arrebossat amb pastanaga Fruita	Mongetes estofades Peix arrebossat amb pastanaga Fruita

El menú estàndard és: sense gluten\*\*\*, sense lactosa ni llet, sense ou i sense fruits secs. C/ de la Parròquia s/n Escaldes- Engordany Tel/Fax: 860 330 E-mail: [apacef@andorra.ad](mailto:apacef@andorra.ad)

Menús revisats per Berta Jiménez Bover – Espai de dietètica aplicada



Associació de Pares del Cel·legi  
d'Ensenyament Francès

## A.P.A.C.E.F - MENÚS CUINA CENTRALITZADA – NOVEMBRE 2019

SETMANA 9-13 DESEMBRE	Estàndard	LLEGUM	PEIX I MARISC	VEDELLA/BOU	PASTANAGA crua ni cuita	SENSE XAMPINYONS	ESPÀRRECS I CARXOFES	SALSA TOMÀQUET en conserva
DILLUNS	Crema de porros Llibrets de pernil amb tomàquet al forn Fruita	Crema de porros Llibrets de pernil amb tomàquet al forn Fruita	Crema de porros Llibrets de pernil amb tomàquet al forn Fruita	Crema de porros Llibrets de pernil amb tomàquet al forn Fruita	Crema de porros Llibrets de pernil amb tomàquet al forn Fruita	Crema de porros Llibrets de pernil amb tomàquet al forn Fruita	Crema de porros Llibrets de pernil amb tomàquet al forn Fruita	Crema de porros Llibrets de pernil amb tomàquet al forn Fruita
DIMARTS	Amanida: enciam, pastanaga, blat de moro Mandonguilles amb puré de patata Làctic	Amanida: enciam, pastanaga, blat de moro Mandonguilles amb puré de patata Làctic	Amanida: enciam, pastanaga, blat de moro Mandonguilles amb puré de patata Làctic	Amanida: enciam, pastanaga, blat de moro Mandonguilles s//vedella ni bou amb puré de patata Làctic	Amanida: enciam, remolatxa, s/pastanaga, blat de moro Mandonguilles amb puré de patata Làctic	Amanida: enciam, pastanaga, blat de moro Mandonguilles amb puré de patata Làctic	Amanida: enciam, pastanaga, blat de moro Mandonguilles amb puré de patata Làctic	Amanida: enciam, pastanaga, blat de moro Mandonguilles amb puré de patata Làctic
DIMECRES	Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb bolets Fruita	Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb bolets Fruita	Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb bolets Fruita	Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb bolets Fruita	Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb bolets Fruita	Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb carbassó Fruita	Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb bolets Fruita	Arròs s/ tomàquet Pollastre planxa amb bolets Fruita
DIJOUS	Amanida : enciam, tomàquet, tonyina i olives Fideus a la cassola Làctic	Amanida : enciam, tomàquet, tonyina i olives Fideus a la cassola Làctic	Amanida : enciam, tomàquet, s/tonyina i olives Fideus a la cassola Làctic	Amanida : enciam, tomàquet, tonyina i olives Fideus a la cassola s/vedella ni bou Làctic	Amanida : enciam, tomàquet, tonyina i olives Fideus a la cassola Làctic	Amanida : enciam, tomàquet, tonyina i olives Fideus a la cassola Làctic	Amanida : enciam, tomàquet, tonyina i olives Fideus a la cassola Làctic	Amanida : enciam, tomàquet, tonyina i olives Fideus a la cassola Làctic
DIVENDRES	Llenties amb quinoa Peix amb samfaina Fruita	Quinoa amb verdures Peix amb samfaina Fruita	Llenties amb quinoa Carn amb samfaina Fruita	Llenties amb quinoa Peix amb samfaina Fruita	Llenties amb quinoa Peix amb samfaina Fruita	Llenties amb quinoa Peix amb samfaina Fruita	Llenties amb quinoa Peix amb samfaina Fruita	Llenties amb quinoa Peix amb samfaina Fruita

El menú estàndard és: sense gluten\*\*\*, sense lactosa ni llet, sense ou i sense fruits secs. C/ de la Parròquia s/n Escaldes- Engordany Tel/Fax: 860 330 E-mail: [apacef@andorra.ad](mailto:apacef@andorra.ad)

Menús revisats per Berta Jiménez Bover – Espai de dietètica aplicada

## A.P.A.C.E.F - MENÚS CUINA CENTRALITZADA – NOVEMBRE 2019

SETMANA 16-20 DESEMBRE	Estàndard	LLEGUM	PEIX I MARISC	VEDELLA/BOU	PASTANAGA crua ni cuïta	SENSE XAMPINYONS	ESPÀRRECS I CARXOFES	SALSA TOMÀQUET en conserva
DILLUNS	Mongeta tendra amb patata Gall dindi arrebossat i pastanagues Làctic	Mongeta tendra / Col.liïflor amb patata Gall dindi arrebossat i pastanagues Làctic	Mongeta tendra amb patata Gall dindi arrebossat i pastanagues Làctic	Mongeta tendra amb patata Gall dindi arrebossat i pastanagues Làctic	Mongeta tendra amb patata Gall dindi arrebossat amb tomàquet forn Làctic	Mongeta tendra amb patata Gall dindi arrebossat i pastanagues Làctic	Mongeta tendra amb patata Gall dindi arrebossat i pastanagues Làctic	Mongeta tendra amb patata Gall dindi arrebossat i pastanagues Làctic
DIMARTS	Pasta napolitana Salsitxa a la planxa amb albergínia Fruita	Pasta napolitana Salsitxa a la planxa amb albergínia Fruita	Pasta napolitana Salsitxa a la planxa amb albergínia Fruita	Pasta napolitana Salsitxa a la planxa amb albergínia Fruita	Pasta napolitana Salsitxa a la planxa amb albergínia Fruita	Pasta napolitana Salsitxa a la planxa amb albergínia Fruita	Pasta napolitana Salsitxa a la planxa amb albergínia Fruita	Pasta napolitana s/tomàquet Salsitxa a la planxa amb albergínia Fruita
DIMECRES	Cigrons guisats amb verdures Cuixetes de pollastre rostides amb poma Gelatina	Patates guisades amb verdures Cuixetes de pollastre rostides amb poma Gelatina / Làctic	Cigrons guisats amb verdures Cuixetes de pollastre rostides amb poma Gelatina	Cigrons guisats amb verdures Cuixetes de pollastre rostides amb poma Gelatina	Cigrons guisats amb verdures Cuixetes de pollastre rostides amb poma Gelatina	Cigrons guisats amb verdures Cuixetes de pollastre rostides amb poma Gelatina	Cigrons guisats amb verdures Cuixetes de pollastre rostides amb poma Gelatina	Cigrons guisats amb verdures Cuixetes de pollastre rostides amb poma Gelatina
DIJOUS	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat. Arròs amb sípia Fruita	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat. Arròs amb sípia Fruita	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat. Arròs amb carn Fruita	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat. Arròs amb sípia Fruita	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat. Arròs amb sípia Fruita	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat. Arròs amb sípia Fruita	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat. Arròs amb sípia Fruita	Amanida catalana amb enciam, tomàquet, olives, pernil dolç i salat. Arròs amb sípia Fruita
DIVENDRES	Sopa amb "pilotetes" Rostit al forn amb patates Postres nadalenc	Sopa amb "pilotetes" Rostit al forn amb patates Postres nadalenc	Sopa amb "pilotetes" Rostit al forn amb patates Postres nadalenc	Sopa amb "pilotetes" Rostit (porc) al forn amb patates Postres nadalenc	Sopa amb "pilotetes" Rostit al forn amb patates Postres nadalenc	Sopa amb "pilotetes" Rostit al forn amb patates Postres nadalenc	Sopa amb "pilotetes" Rostit al forn amb patates Postres nadalenc	Sopa amb "pilotetes" Rostit al forn amb patates Postres nadalenc

El menú estàndard és: sense gluten\*\*\*, sense lactosa ni llet, sense ou i sense fruits secs. C/ de la Parròquia s/n Escaldes- Engordany Tel/Fax: 860 330 E-mail: [apacef@andorra.ad](mailto:apacef@andorra.ad)

Menús revisats per Berta Jiménez Bover – Espai de dietètica aplicada

## A.P.A.C.E.F - MENÚS CUINA CENTRALITZADA – NOVEMBRE 2019

**Tots els plats del menú de la cuina centralitzada són:**

**-Sense lactosa i sense proteïna de la llet de vaca**

**\*Excepte en el cas de les postres envasades individualment, que s'ofereix en funció de l'al·lèrgia o intolerància,**

**IOGURT NATURAL O DE SOJA.**

**\*\*Els al·lèrgics a la proteïna de la llet de vaca + llegums de postres és donarà FRUITA.**

**-Sense gluten**

**\*\*\*Excepte la pasta que per als No celíacs i No al·lèrgics a l'ou s'utilitza amb gluten i traces d'ou.**

**-Sense fruits secs.**

**-Per a la resta d'al·lèrgens (llegums, peix, marisc, aus, vedella, fruita, tomàquet, pastanaga...) és parteix del menú estàndard, i s'elimina o canvia un ingredient concret o és substitueix per un altre plat, intentant mantenir l'equilibri i varietat nutricional.**

**Pels al·lèrgics a l'ou s'utilitzarà pasta sense gluten i sense ou, i per fregir o arrebossar farina sense gluten i oli d'oliva.**

GLUTEN	LACTOSA I LLET	OU	PEIX	MARISC	POLLASTRE	VEDELLA	VARIS ALIMENTS CONCRETS	VARIS ALIMENTS CONCRETS	LLEGUM	FRUITA
--------	-------------------	----	------	--------	-----------	---------	-------------------------------	-------------------------------	--------	--------