

Menjars Aguilar Artigues S.L

Menú escolar. Febrer 2026

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Sopeta de brou de verdures mallorquines	Arròs roter amb verdura (porro, colflori, mongeta verda, pastanaga)	Ciurons cuinats amb porro, pastanaga, col i bledes	Ensalada completa amb enciam, tomàtiga, ou bullit, olives i pastanaga	Crema de pastanaga i porro
Cuixetes i aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàtiga i pastanaga	Filet de lluç arrebossat amb amanida d'enciam i tomàtiga	Ous romputs amb patates i ceba	Escaldums de pollastre amb patates, ceba, pastanaga i porro	Pizza casolana amb formatge i pernil dolç
Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita
1,3	1,2,3,4	3	3	1,2
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Cuinat de lleties amb ceba, tomàtiga, carabassa i col	Sopa amb sèmola d'arròs i ou bullit	Crema de colflori, ceba i pastanaga	Patates guisades amb verdures (pèsols, pastanaga, mongetes)	Ensalada de formatge tendre, lletugues, tomàtiga, pastanaga i olives
Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam, tomàtiga i ceba	Croquetes de pollastre amb amanida de lletugues variades	Pastis de carn amb puré de patata i gratinat amb formatge	Filet de mussola a la marinera amb arròs bullit	Magnòlies amb salsa de tomàtiga i tonyina gratinats amb formatge
Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita
1,3	1,2,3	2	4,5	1,2,3,4
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Arròs brut	Crema de mongetes blanques amb carabassa, ceba i porro	Sopa de meravella amb brou de pollastre i verdures	Ciurons cuinats amb verdures de temporada	Crema de carabassa, patata i porro
Truita francesa amb trempó mallorquí (tomàtiga, ceba i prebe)	Salsitxa fresca amb patata bullida i pastanaga	Filet de dorada a la llimona amb ensalada de tomàtiga, lletuga i blat de moro	Pitera de pollastre al curri amb arròs	Nuggets de mussola amb amanida de lletuga, tomàtiga, pastanaga i olives
logurt	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
2,3		1,3,4	2	1,3,4
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Cuinat de lleties amb bledes i espinacs	Arròs de peix i marisc	Amanida completa amb enciam, tomàtiga, blat d'índies i tonyina	Crema de carabassó i pastanaga	Cuinat de cigrons amb bledes, espinacs i porro
Truita de formatge amb amanida d'enciam, tomàtiga i cogombre	Filet de gallineta al forn amb patates i ceba	Macarrons amb salsa bolonyesa i gratinats amb formatge	Nuggets de pollastre amb amanida d'enciam, tomàtiga i pastanaga	Filet de lluc al forn amb patates, ceba i carabassó
Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita
1,2,3	4,5,13	1,2,3,4	1,3	4
Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col núm CAT000056		Al·lèrgens		
Producte de proximitat o local Plat tradicional de les Illes Balears Producte ecològic i local		1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita seca 7-Api		8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits

Fruita de temporada: moló d'hivern, taronja, mandarina, clementina.
Verdura de temporada: grells, colflori, carabassa, bledes, espinacs, bròquil, col, moniato, espinacs, porro.
Oli d'oliva verge extra premsat en fred per amanir i cuinem alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic.
Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats.
Condiments com: all, julivert, llorer, pebre de tap de cortí de Mallorca.
L'aigua és l'única beguda
logurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml