

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			<p>1 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al forn amb samfaina (albergínia, carbassó i pebrot) i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2 Amanida de pasta de colors (amb formatge fresc i pernil dolç)</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>5 Arròs a l'hortolana (amb mongeta, bròquil i pastanaga)</p> <p>Llom a la planxa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6 Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Tires de sèpia al forn amb pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>7 Crema de verdures amb crostonets de pa torrat</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>8 Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa (enfarinat i fregit) i amanida de tomàquet (Filet de lluç andalusa, a escollir)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9 Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>12</p> <p>FESTA</p>	<p>13 Arròs amb xampinyons</p> <p>Bistec de vedella a la planxa amb amanida de tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>14 Mongetes seques guisades amb carbassa</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15 Coliflor i patata amb salsa beixamel</p> <p>Llom arrebossat (sense ou) i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16 Espaguets al pesto (amb formatge, alfàbrega, nous i oli d'oliva)</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>19 Arròs amb samfaina (albergínia, pebrot i carbassó)</p> <p>Hamburguesa de vedella i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Cigrons amb ceba i pastanaga</p> <p>Bunyols casolans de bacallà (especials sense ou) i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>21 Verdura (espinacs) bullida amb patates</p> <p>Filet de pollastre arrebossat (sense ou) i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22 Galets amb salsa de formatges</p> <p>Filet de llenguado al forn amb salsa de taronja i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23 Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>26 Llenties guisades amb arròs</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27 Fideuà de verdures</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>28 Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Estofat de vedella amb pèsols i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29 Patates estofades amb costella de porc</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa (enfarinat i fregit) i amanida de tomàquet (Filet de lluç andalusa, a escollir)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30 Castanyada Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p>Macedònia de fruites</p>

- . El llegum, els macarrons i els espaguets són de producció ecològica.
- . Un dia a la setmana mengem el pa integral.
- . Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes de P3.
- . Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.
- . Els règims puntuals (astringents o laxants), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82)
- . Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 58 10 82 de 9h a 11h.
- . Menú revisat per Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl

