



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1 Arròs amb samfaina (carbassó, pebrot i albergínia) Calamars a l'andalusa i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>2 Cigrans amb verdures Truita fines herbes amb pa pagès amb tomàquet i pastanaga ratllada logurt s/lactosa o soja</p>	<p>3 Galets a la bolonyesa (amb salsa de tomàquet i carn picada) Filet de lluç al forn amb verdures i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>4 <i>Dijous llarder</i> Tastet de pa amb botifarra d'ou Crema de pastanaga Pollastre al forn amb salsa de poma i patates fregides Fruita del temps</p>	<p>5 <i>Carnestoltes</i> Pizzetes variades (de pernil, tonyina) Mandonguilles a la jardinera i amanida d'enciam Galetes especials i sucs</p>
<p><i>I per sopar...</i> Mongeta amb patates Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Hamburguesa de vedella amb patata al caliu Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Llibrets de llom amb amanida de tomàquet Batut de fruites</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa d'arròs Albergínia farcida de verdures Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet, blat de moro i nous Truita de carbassó amb pa amb tomàquet logurt soja o s/lactosa</p>
<p>8  Festa</p>	<p>9 Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet Truita de patates amb pastanaga ratllada logurt s/lactosa o soja</p>	<p>10 Bledes guisades amb arròs i fesolets Hamburguesa de pollastre al forn i tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>11 Espaguetis a la napolitana (amb salsa de tomàquet) Escalopa de vedella i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>12 Arròs amb xampinyons Bacallà al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>
<p>15 Fideuà (amb sípia, gambetes i calamar) Truita d'espínacs i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>16 Crema de porro i patata Rodanxa de lluç a la romana i pastanaga ratllada logurt s/lactosa o soja</p>	<p>17 Coliflor amb patates Llom de porc al forn amb arròs integral fines herbes Fruita del temps</p>	<p>18 Mongetes seques estofades amb carbassa Hamburguesa de vedella al forn i ceba amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>19 Arròs amb salsa de tomàquet Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdura juliana Cuixetes de pollastre al forn amb patata i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espaguetis amb salsa verda Bistec de vedella a la planxa amb enciam Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Ou dur farcit amb tonyina amb tomàquet amanit Macedònia de fruites</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Llenguado a la planxa i patates fregides Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida variada Pa amb tomàquet i embotit logurt soja o s/lactosa</p>
<p>22 Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet) Truita de carbassó i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>23 Llenties guisades amb verdures Filet de lluç a l'orli (arrebossat) amb amanida de tomàquet logurt s/lactosa o soja</p>	<p>24 Escudella (brou de carn, verdures i llegum) Carn d'olla (pilota, verdures i cigrons) i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>25 Arròs a la cassola (amb costella de porc) Llenguado al forn amb taronja i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>26 Mongeta tendra bullida amb patates Filet de pollastre arrebossat amb enciam, poma i olives Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Bledes amb patates Llom a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Salsitxes amb pebrots fregits Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Purè de patates Bacallà a la planxa amb carbassó al forn Gelatina de fruites</p>	<p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Filet de gall dindi a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> <u>Plat combinat:</u> truita francesa amb pernil, amanida variada i patates fregides logurt soja o s/lactosa</p>
<p>29 Arròs amb tomàquet Bunyols casolans de bacallà i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>. El llegum, els macarrons i els espaguetis són de producció ecològica. . Un dia a la setmana mengem el pa integral. . Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil. . 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 4uatres SL.</p>			

