



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p><b>1</b> Arròs amb samfaina (carbassó, pebrot i albergínia)  Calamars a l'andalusa i amanida d'enciam <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>2</b> Cigrons amb verdures  Truita fines herbes amb pa pagès amb tomàquet i pastanaga ratllada <b>logurt natural</b></p>	<p><b>3</b> Galets a la bolonyesa (amb salsa de tomàquet i carn) Filet de lluç al forn amb verdures i amanida d'enciam <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>4</b> <i>Dijous llarder</i> Tastet de pa amb botifarra d'ou Crema de pastanaga Pollastre al forn amb salsa de poma i patates fregides <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>5</b> <i>Carnestoltes</i> Pizzetes variades (de pernil, formatge, tonyina) Mandonguilles a la jardineria i amanida d'enciam <b>Galetes i sucs</b></p>
<p><i>I per sopar...</i> Mongeta tendra 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 logurt</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 i formatge fresc Truita de carbassó amb pa amb tomàquet Flam</p>
<p><b>8</b>  Festa</p>	<p><b>9</b> Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet  Truita de patates amb pastanaga ratllada <b>logurt natural</b></p>	<p><b>10</b> Bledes guisades amb arròs i fesolets  Hamburguesa de pollastre al forn i tomàquet amanit <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>11</b> Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)  Escalopa de vedella i amanida d'enciam <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>12</b> Arròs amb xampinyons  Bacallà al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada  <b>Fruita del temps</b></p>
<p><b>15</b> Fideuà ( amb sípia, gambetes i calamar)  Truita d'espinacs i amanida d'enciam <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>16</b> Crema de porro i patata  Rodanxa de lluç a la romana i pastanaga ratllada <b>logurt natural</b></p>	<p><b>17</b> Coliflor amb patates i salsa beixamel  Llom de porc al forn amb arròs integral fines herbes <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>18</b> Mongetes seques estofades amb carbassa Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida de tomàquet <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>19</b> Arròs amb salsa de tomàquet  Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam <b>Fruita del temps</b></p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdura juliana Cuixetes de pollastre al forn amb patata i tomàquet logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espaguetis amb salsa de formatges 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 logurt</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 Mel i mató</p>
<p><b>22</b> Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)  Truita de carbassó i pastanaga ratllada <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>23</b> Llenties guisades amb verdures  Filet de lluç a l'orli (arrebossat) amb amanida de tomàquet <b>logurt natural</b></p>	<p><b>24</b> Escudella (brou de carn, verdures i llegum)  Carn d'olla (pilota, verdures i cigrons ) i amanida d'enciam <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>25</b> Arròs a la cassola (amb costella de porc)  Llenguado al forn amb taronja i pastanaga ratllada <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>26</b> Mongeta tendra bullida amb patates Filet de pollastre arrebossat amb amanida d'enciam, poma i olives <b>Fruita del temps</b></p>
<p><i>I per sopar...</i> Bledes amb patates Llom a la planxa amb tomàquet al forn logurt</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 amb formatge Bacallà a la planxa amb carbassó al forn logurt</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> <b>Plat combinat:</b> truita francesa amb formatge, amanida variada i patates fregides logurt</p>

**29**  
Arròs amb tomàquet  
Bunyols casolans de bacallà i pastanaga ratllada  
**Fruita del temps**

*I per sopar...*  
Espinacs amb patates  
Pit de pollastre planxa amb tomàquet provençal  
logurt

- . 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 4uatresl.

