

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



	<p>1 Cigrons amb verdures</p> <p>Truita fines herbes amb pa de pagès amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Salmó a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>2 Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Escalopa de vedella amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs saltejats amb ceba, panses i pinyons Conill a la brasa amb patata al caliu logurt</p>	<p>3 Crema de pastanaga</p> <p>Botifarra al forn amb mongetes seques</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa d'arròs Cuixetes de pollastre a l'allet amb enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>4 Espaguetis carbonara (amb pernil, bacon i formatge)</p> <p>Filet de lluç al forn amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> <u>Plat combinat:</u> llibrets de llom, patates fregides, amanida variada Poma al forn amb canyella</p>
<p>7 Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb lluç, gambetes, calamar)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates Filet de porc a la planxa amb tomàquet amanit Gelatina de fruites</p>	<p>8 Llenties estofades amb carbassó i pastanaga</p> <p>Truita de pernil i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Lluç al papillota amb verdures Fruita del temps</p>	<p>9 Vichyssoise (crema de porro i patata)</p> <p>Estofat de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Croquetes de pollastre amb enciam i olives logurt</p>	<p>10 Galets a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa juliana Truita francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p>11 Trinxat de col i patata</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Pizza al gust Flam</p>
<p>14 Arròs amb xampinyons</p> <p>Truita de carbassó i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Verdures saltejades Llom a la planxa amb patata al caliu logurt</p>	<p>15 Mongetes seques amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Barretes de lluç i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Vichyssoise (crema porros) Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>16 Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Escalivada Rap al forn amb verdures saltejades logurt</p>	<p>17 Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Llom de porc al forn amb arròs integral pilaf (saltejat amb herbes)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Espaguetis amb tomàquet i tonyina Fruita del temps</p>	<p>18 Amanida tropical (enciam, tomàquet, poma i pinya) (Crema de verdures)</p> <p>Tortellini Macedònia de fruites</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida amb poma Truita de patates amb pa amb tomàquet Crema catalana</p>
<p>Vacances de Setmana Santa</p>	<p>29 Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Rodanxa lluç romana i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures Hamburguesa de pollastre amb tomàquet amanit logurt</p>	<p>30 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Truita fines herbes amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Mongeta amb patata Llom a la planxa i carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p>31 Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Llenguado a la planxa i amanida variada Batut de fruita</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 4uatresl.