



- 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 93 581 10 82 de 9h a 11h.
- El lilegum, els macarrons i els espaguetis són de producció ecològica.
- Un dia a la setmana mengem el pa integral.
- Els plats entre parèntesis són específics per als/les alumnes d'Infantil.
- Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.
- Menú revisat per Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.

<b>1</b> <b>Arròs amb samfaina</b>
Bunyols de bacallà casolans amb amanida d'enciam <b>logurt de soja o s/lactosa</b>
<i>I per sopar...</i> <b>Plat únic:</b> Hamburguesa de vedella (amb pa d'hamburguesa) amb ceba i tomàquet a làmines i patates xips Gelatina de fruites

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	
<b>4</b> <b>Lenties amb verdures</b>  Truita de pernil amb pastanaga ratllada  <b>Fruita del temps</b>	<b>5</b> <b>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</b>  Paella d'arròs marinera (amb peix, calamar, sípia i gambetes) <b>logurt de soja o s/lactosa</b>	<b>6</b> <b>Sopa de brou de verdures</b>  Escalopa de vedella amb amanida d'enciam, olives i blat de moro  <b>Fruita del temps</b>	<b>7</b> <b>Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet)</b>  Filet de lluç al forn i amanida d'enciam  <b>Fruita del temps</b>	<b>8</b> <b>Trinxat de col i patata</b>  Salsitxes de pollastre i amanida de tomàquet  <b>Fruita del temps</b>
<i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Varetes de bacallà amb pebrot escalivat <b>logurt soja o s/lactosa</b>	<i>I per sopar...</i> Espinacs a la catalana Cuixetes de pollastre al forn amb tomàquet amanit <b>Fruita del temps</b>	<i>I per sopar...</i> Amanida amb fruits secs Lluç a la planxa amb patates fregides Gelatina de fruites	<i>I per sopar...</i> Amanida russa amb tonyina Llonzes de porc amb tomàquet al forn <b>Fruita del temps</b>	<i>I per sopar...</i> Amanida verda Pizza al gust sense formatge Batut de fruita
<b>11</b> <b>Fideuà de verdures</b>  Truita de carbassó i pastanaga ratllada  <b>Fruita del temps</b>	<b>12</b> <b>Mongetes seques amb carbassó i pastanaga</b>  Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits) amb amanida d'enciam  <b>logurt de soja o s/lactosa</b>	<b>13</b> <b>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</b>  Filet de pollastre arrebossat amb amanida de tomàquet  <b>Fruita del temps</b>	<b>14</b> <b>Arròs amb salsa de tomàquet</b>  Seitó fresc a l'andalusa amb amanida d'enciam  <b>Fruita del temps</b>	<b>15</b> <b>Crema de carbassa</b>  Botifarra de porc al forn amb arròs saltejat  <b>Fruita del temps</b>
<i>I per sopar...</i> Sopa de verdures Mandonguilles de vedella amb pèsols i tomàquet <b>logurt soja o s/lactosa</b>	<i>I per sopar...</i> Crema de verdures Hamburguesa de pollastre amb albergínia al forn <b>Fruita del temps</b>	<i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates Salmó a la planxa amb pebrot verd fregit Gelatina de fruita	<i>I per sopar...</i> Amanida amb poma Xai a la brasa amb tomàquet al forn <b>Fruita del temps</b>	<i>I per sopar...</i> Espirals amb tomàquet Broqueta de pollastre amb enciam i olives Batut de fruita
<b>18</b> <b>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</b>  Truita d'espínacs amb amanida d'enciam  <b>Fruita del temps</b>	<b>19</b> <b>Cigrons amb verdures</b>  Filet de lluç al forn amb lilit de patata i tomàquet  <b>logurt de soja o s/lactosa</b>	<b>20</b> <b>Crema de carbassó</b>  Estofat de vedella amb bolets i cuscús  <b>Fruita del temps</b>	<b>21</b> <b>Arròs a l'hortolana (amb verdures)</b>  Bunyols de bacallà casolans amb tomàquet amanit  <b>Fruita del temps</b>	<b>22 Sant Jordi</b> <b>Sopa de lletres</b>  Llibrets de llom amb pernil amb amanida d'enciam  <b>Fruita del temps</b>
<i>I per sopar...</i> Crema de verdures Bistec de vedella planxa amb patata al caliu <b>logurt soja o s/lactosa</b>	<i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Pollastre arrebossat amb enciam i pastanaga <b>Fruita del temps</b>	<i>I per sopar...</i> Patates gratinades al forn Verat a la planxa amb escalivada Batut de fruita	<i>I per sopar...</i> Sopa de ceba Hamburguesa de pollastre a la planxa amb pastanaga <b>Fruita del temps</b>	<i>I per sopar...</i> Amanida verda Lassanya sense làctics <b>logurt soja o s/lactosa</b>
<b>25</b> <b>Arròs amb xampinyons</b>  Mandonguilles especials a la jardineria i amanida d'enciam  <b>Fruita del temps</b>	<b>26</b> <b>Patates guisades amb bacallà</b>  Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada  <b>logurt de soja o s/lactosa</b>	<b>27</b> <b>Lenties amb sofregit de tomàquet i ceba</b>  Filet de lluç a l'orli (arrebossat amb ou i pa ratllat) i tomàquet amanit  <b>Fruita del temps</b>	<b>28</b> <b>Sopa de brou de peix</b>  Pollastre al forn amb patates fregides  <b>Fruita del temps</b>	<b>29</b> <b>Festa</b>
<i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Tonyina a la planxa amb saltejat de tomàquet i ceba <b>logurt soja o s/lactosa</b>	<i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet amb tonyina i nous Pit de pollastre a la planxa amb cuscús <b>Fruita del temps</b>	<i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Salsitxes a la planxa amb carbassó al forn Gelatina de fruita	<i>I per sopar...</i> Amanida verda Pa amb tomàquet amb embotits Macedònia de fruita del temps	