



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Festa	3 Espaguetis napolitana (amb tomàquet) Truita d'espínacs amb pastanaga ratllada logurt soja o s/lactosa <i>I per sopar...</i> Bledes amb patates Pollastre a la brasa amb espàrrecs a la brasa Fruita del temps	4 Cigrons amb verdures Rodanxa de lluç a la romana i tomàquet amanit Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Llom a la planxa amb pebrot verd logurt soja o s/lactosa	5 Arròs a l'hortolana Hamburguesa de pollastre al forn i amanida d'enciam Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb pernil Emperador a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	6 Verdura (mongeta) amb patates Fricandó de vedella amb cuscús Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Crema de verdures Pa amb tomàquet i truita francesa amb pernil Gelatina
	9 Arròs amb bacallà Truita de pernil i carbassó al forn Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Albergínies farcides de carn i verdures logurt soja o s/lactosa	10 Amanida de pasta de colors (amb pernil dolç) Filet de lluç al forn i amanida d'enciam logurt soja o s/lactosa <i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates Pit de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps	11 Sopa de brou de verdures Escalopa de vedella i amanida d'enciam, poma i olives Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Escalivada Cues de rap al forn amb patata Batut de fruites	12 Crema de pastanaga Salsitxes de porc al forn amb seques Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Espirals amanits amb oli i herbes aromàtiques Ou ferrat i tomàquet al forn Fruita del temps
16 Festa	17 Macarrons napolitana (amb tomàquet) Truita de carbassó amb pastanaga ratllada logurt soja o s/lactosa <i>I per sopar...</i> Crema freda de porros Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	18 Mongetes seques amb ceba i pastanaga Llenguado al forn amb salsa de taronja i amanida d'enciam Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Sopa de verdura juliana Xai brasa amb patata al forn logurt soja o s/lactosa	19 Verdura(espínacs) amb patates Estofat de vedella amb bolets i flam d'arròs integral Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Arròs amb salsa de tomàquet Llobarro a la planxa amb llimona Macedònia de fruita	20 Sopa de brou de peix Filet de pollastre arrebossat i tomàquet amanit Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Plat combinat: pinxos de porc, amanida variada i patates fregides logurt s/lactosa o soja
	23 Arròs amb tomàquet Truita fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Pit de pollastre arrebossat i tomàquet al forn logurt soja o s/lactosa	24 Cigrons estofats amb carbassó, ceba i pastanaga Calamars a l'andalusa i amanida d'enciam logurt soja o s/lactosa <i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Llom a la planxa amb albergínia arrebossada Fruita del temps	25 Fideus amb carxofes Hamburguesa de vedella al forn i tomàquet amanit Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Arròs tres delícies Bacallà al forn Fruita del temps	26 Patates estofades (amb costella de porc) Bunyols de bacallà i amanida d'enciam Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Truita de carbassó amb pa amb tomàquet Batut de fruites
30 Llenties guisades amb verdures Truita de patates i amanida d'enciam Fruita del temps <i>I per sopar...</i> Espínacs a la catalana Cuixetes de pollastre al forn amb flam d'arròs logurt soja o s/lactosa	31 Amanida tropical (enciam, tomàquet, pastanaga, poma i pinya) Fideuà de peix logurt soja o s/lactosa <i>I per sopar...</i> Guacamole amb patates (tipus doritos) Llonzes de porc a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	<p>. Els règims puntuals (astringents o laxants), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82)</p> <p>. Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 11h.</p> <p>. El llegum, els macarrons i els espaguetis són de producció ecològica.</p> <p>. Un dia a la setmana mengem el pa integral.</p> <p>. Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil.</p> <p>. Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.</p> <p>. Menú revisat per Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4 quatre SL</p>		

