

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<b>2</b>  Festa	<b>3</b> Espaguetis napolitana (amb tomàquet i formatge ratllat)  Trita d'espínacs amb pastanaga ratllada logurt natural	<b>4</b> Cigróns amb verdures  Rodanxa de lluç a la romana i tomàquet amanit  Fruita del temps	<b>5</b> Arròs a l'hortolana  Hamburguesa de pollastre al forn i amanida d'enciam  Fruita del temps	<b>6</b> Verdura (mongeta) amb patates  Fricandó de vedella amb cuscús  Fruita del temps
	<i>I per sopar...</i> Bledes amb patates Pollastre a la brasa amb espàrrecs a la brasa Fruita del temps	<i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Llom a la planxa amb pebrot verd logurt	<i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb pernil Emperador a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps	<i>I per sopar...</i> Crema de verdures Pa amb tomàquet i truita francesa amb formatge Flam
<b>9</b> Arròs amb bacallà  Trita de pernil i carbassó al forn  Fruita del temps	<b>10</b> Amanida de pasta de colors (amb formatge fresc i pernil dolç)  Filet de lluç al forn i amanida d'enciam logurt natural	<b>11</b> Sopa de brou de verdures  Escalopa de vedella i amanida d'enciam, poma i olives Fruita del temps	<b>12</b> Crema de pastanaga  Salsitxes de porc al forn amb seques  Fruita del temps	<b>13</b> Llenties amb arròs  Seitó fresc a l'andalusa amb amanida d'enciam  Fruita del temps
<i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Albergínies farcides de carn i verdures logurt	<i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates Pit de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps	<i>I per sopar...</i> Escalivada Cues de rap al forn amb patata Batut de fruites amb iogurt	<i>I per sopar...</i> Espirals amanits amb oli i formatge ratllat Ou ferrat i tomàquet al forn Fruita del temps	<i>I per sopar...</i> Amanida verda amb codonyat Bikini (pa motllo amb pernil i formatge) Crema catalana
<b>16</b>  Festa	<b>17</b> Macarrons napolitana (amb tomàquet i formatge ratllat)  Trita de carbassó amb pastanaga ratllada logurt natural	<b>18</b> Mongetes seques amb ceba i pastanaga  Llenguado al forn amb salsa de taronja i amanida d'enciam Fruita del temps	<b>19</b> Verdura(espínacs) amb patates  Estofat de vedella amb bolets i flam d'arròs integral Fruita del temps	<b>20</b> Sopa de brou de peix  Filet de pollastre arrebossat i tomàquet amanit  Fruita del temps
	<i>I per sopar...</i> Crema freda de porros Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps	<i>I per sopar...</i> Sopa de verdura juliana Xai brasa amb patata al forn logurt	<i>I per sopar...</i> Arròs amb salsa de tomàquet Llobarro a la planxa amb llimona Macedònia de fruita	<i>I per sopar...</i> Plat combinat: pinxos de porc, amanida variada i patates fregides logurt per beure
<b>23</b> Arròs amb tomàquet  Trita fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada  Fruita del temps	<b>24</b> Cigróns estofats amb carbassó, ceba i pastanaga  Calamars a l'andalusa i amanida d'enciam logurt natural	<b>25</b> Fideus amb carxofes  Hamburguesa de vedella al forn i tomàquet amanit  Fruita del temps	<b>26</b> Patates estofades (amb costella de porc)  Bunyols de bacallà i amanida d'enciam  Fruita del temps	<b>27</b> Bledes amb arròs i fesolets  Pollastre al forn amb patates fregides  Fruita del temps
<i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Pit de pollastre arrebossat i tomàquet al forn logurt	<i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Llom a la planxa amb albergínia arrebossada Fruita del temps	<i>I per sopar...</i> Arròs tres delícies Bacallà al forn Crema catalana	<i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Trita de carbassó amb pa amb tomàquet Batut de fruites amb iogurt	<i>I per sopar...</i> Amanida amb formatge fresc Pizza al gust Gelatina de fruites
<b>30</b> Llenties guisades amb verdures  Trita de patates i amanida d'enciam  Fruita del temps	<b>31</b> Amanida tropical (enciam, tomàquet, pastanaga, poma i pinya)  Fideuà de peix  logurt natural	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Els règims puntuals (astringents o laxants), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82)</li> <li>. Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 11h.</li> <li>. El llegum, els macarrons i els espaguetis són de producció ecològica.</li> <li>. Un dia a la setmana mengem el pa integral.</li> <li>. Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil.</li> <li>. Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.</li> <li>. Menú revisat per Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL</li> </ul>		
<i>I per sopar...</i> Espínacs a la catalana Cuixetes de pollastre al forn amb flam d'arròs logurt	<i>I per sopar...</i> Guacamole amb patates (tipus doritos) Llonzes de porc a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps			