



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p><b>3</b></p> <p><b>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</b></p> <p>Truita de pernil amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>Arròs a la milanesa (amb verdures i dauets de pernil)</b></p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet</p> <p>logurt s/lactosa o soja</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</b></p> <p>Escalopa de vedella amb amanida d'enciam, olives i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet)</b></p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Crema de carbassó</b></p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb arròs integral saltejat</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures juliana Conill al forn logurt soja o s/lactosa</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga i carbassó Llibrets de llom amb pastanaga ratllada i olives Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet i tonyina Cuetes de rap amb patates logurt soja o s/lactosa</p>	<p><i>I per sopar...</i> Purè de patates Truita de tonyina amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Pa amb tomàquet i pernil Gelatina</p>
<p><b>10</b></p> <p><b>Fideuà de verdures</b></p> <p>Truita d'espínacs i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Mongetes seques amb carbassó i pastanaga</b></p> <p>Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits) amb amanida d'enciam logurt s/lactosa o soja</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>Trinxat de col i patata</b></p> <p>Barretes de lluç amb i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Arròs a l'hortolana (amb mongeta, bròquil, pastanaga)</b></p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn amb ceba i amanida d'enciam Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Patata i pebrot escalivat Bistec de vedella a la planxa amb arròs saltejat logurt soja o s/lactosa</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa d'arròs i fideus Llonza de porc a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>		<p><i>I per sopar...</i> Mongetes verdes amb salsa de tomàquet Pit de gall dindi a la planxa amb pastanaga i olives Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida d'espínacs i fruits secs Biquinis de pernil o sobrassada Batut de fruites</p>
<p><b>17</b></p> <p><b>Llenties guisades amb verdures</b></p> <p>Truita de patates amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>Arròs amb salsa de tomàquet</b></p> <p>Bunyols de bacallà casolans amb tomàquet amanit logurt s/lactosa o soja</p>	<p><b>19</b></p> <p><b>Crema de carbassa</b></p> <p>Estofat de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</b></p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam (Filet de lluç)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Sopa de brou de verdures amb pasta</b></p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Hamburguesa de pollastre a la planxa amb patates al forn logurt soja o s/lactosa</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta i minimandonguilles Sípia a la planxa amb tomàquet al forn Fruita natural</p>	<p><i>I per sopar...</i> Patates al forn amb ceba Truita de pernil amb tomàquet amanit Gelatina</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda amb pinya i encenalls de pernil salat Llom a la planxa amb purè de patates Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> <b>Plat únic:</b> kebab de pollastre amb amanida i salsa al gust Batut de fruites natural</p>
<p><b>24</b></p> <p><b>Arròs amb xampinyons</b></p> <p>Mandonguilles especials a la jardineria i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p><b>Fideus amb carxofes</b></p> <p>Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i enciam</p> <p>logurt s/lactosa o soja</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</b></p> <p>Filet de lluç al forn amb llet de patata i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Sopa de brou de peix amb pasta</b></p> <p>Llom arrebossat amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28 Castanyada</b></p> <p><b>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives)</b></p> <p>Gall dindi al forn i patates fregides Macedònia de fruites</p>
<p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet Salmó a la planxa amb carbassó al forn logurt soja o s/lactosa</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures juliana Llom de porc a la planxa amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga amb poma Cuixetes de pollastre al forn amb ceba i patata Macedònia de fruites</p>	<p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Cua de rap amb verdures al papillote Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> <b>Plat combinat:</b> pita amb verdures tallades (enciam, tomàquet, pastanaga...), falafel i salsa al gust Gelatina</p>
<p><b>31</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<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 Lidia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl</li> </ul>			

