

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



				<p>1 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Filet de lluç a l'orli (arrebossat amb ou i pa ratllat) i carbassó al forn</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Sopa d'arròs Trita de patates amb tomàquet amanit logurt</p>	<p>2 Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Fricandó de vedella amb arròs integral fines herbes</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Amanida de poma Xai a la planxa amb escalivada Gelatina</p>
<p>5 Sant Nicolau</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Mandonguilles a la jardineria amb patates fregides</p> <p>Galetes i sucs</p> <p><i>I per sopor...</i> Sopa de verdures juliana Llobarro a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Festa</p>	<p>7</p> <p>Galets a la bolonyesa (amb carn picada, salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Trita d'espinacs i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Purè de patata i moniato Hamburguesa de peix a la planxa amb tomàquet amanit logurt</p>	<p>8</p> <p>Festa</p>	<p>9</p> <p>Festa</p>	
<p>12</p> <p>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Trita de carbassó amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Crema de carbassa Cuixetes de pollastre al forn amb llimona i romani logurt</p>	<p>13</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopor...</i> Espinacs a la crema Pit de gall dindi a la planxa amb patates al forn Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Verdura (mongeta) bullida amb patates</p> <p>Estofat de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Sopa de pollastre Emperador a la planxa amb tomàquet al forn logurt</p>	<p>15</p> <p>Arròs amb samfaina (amb albergínia, carbassó, pebrot)</p> <p>Bunyols de bacallà casolans amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Tomàquet amb mozzarella Trita de patates amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Hamburguesa de pollastre i espinacs al forn amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Amanida verda Espaguetis a la carbonara Batut de fruites</p>	
<p>19</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Trita de patates i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Sopa de peix amb arròs Conill al forn amb verdures logurt</p>	<p>20</p> <p>Llenties guisades amb carbassó i pastanaga</p> <p>Filet de lluç a l'orli (arrebossat amb ou i pa ratllat) i amanida de tomàquet</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopor...</i> Minestra de verdures Botifarra a la planxa amb patata bullida amb pell Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Crema de verdures amb crostonets de pa torrat</p> <p>Canelons gratinats i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopor...</i> Arròs 3 delícies Rap al forn amb tomàquet i ceba logurt</p>	<p>22</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn amb prunes i amanida variada</p> <p>Torrans, galetes i polvorons</p> <p><i>I per sopor...</i> Crema de porros Llibrets de llom amb patates Macedònia de fruites</p>		

- 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 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.
- Menú revisat per Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl

