



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| <p>9 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Barretes de lluç i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>10 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Truita de patates i pastanaga ratllada</p> <p>logurt soja o s/lactosa</p> | <p>11 Arròs amb xampinyons</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>12 Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>13 Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Filet de bacallà amb salsa de tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p><i>I per sopar...</i> Espinacs amb panses i bacon Pit de pollastre a la planxa amb poma al forn logurt soja o s/lactosa</p> | <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Hamburguesa de peix a la planxa amb tomàquet amanit Macedònia de fruita</p> | <p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Calamars a la romana amb carbassó al forn Gelatina de fruites</p> | <p><i>I per sopar...</i> Albergínia farcida de verdura Xai a la planxa amb patata al caliu Fruita del temps</p> | <p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet, tonyina i olives negres Pizza al gust Batut de fruites</p> |
| <p>16 Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>17 Cigrons amb espinacs</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p>logurt soja o s/lactosa</p> | <p>18 Espaguetis amb tonyina</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>19 Patates estofades amb costella de porc i verdures</p> <p>Bunyols de bacallà casolans amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>20 Crema de carbassa amb crostonets de pa torrat</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures juliana Llibrets de porc amb sobrassada i patates xíps logurt soja o s/lactosa</p> | <p><i>I per sopar...</i> Mongetes verdes amb salsa bolonyesa Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps</p> | <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Salmó a la planxa amb tomàquet al forn logurt</p> | <p><i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb pernil Truita francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</p> | <p><i>I per sopar...</i> <u>Plat combinat:</u> pita d'enciam, tomàquet i falafel Taronja amb xocolata</p> |
| <p>23 Llenties guisades amb arròs</p> <p>Truita de pernil i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>24 Fideus amb carxofes</p> <p>Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>logurt soja o s/lactosa</p> | <p>25 Espinacs bullits amb patates</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>26 Sopa de brou de verdures i pasta</p> <p>Escalopa de vedella i amanida d'enciam, poma i olives</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>27 Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures) Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar) Fruita del temps</p> |
| <p><i>I per sopar...</i> Mongetes verdes amb patates Mandonguilles amb tomàquet logurt soja o s/lactosa</p> | <p><i>I per sopar...</i> Purè de pastanaga Llom a la planxa i patata amb pell Fruita del temps</p> | <p><i>I per sopar...</i> Purè de patates amb bacó Bacallà al forn amb llit de verduretes Pinxo de poma i plàtan</p> | <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Arròs a la cubana (salsa de tomàquet, ou ferrat i plàtan al forn) logurt soja o s/lactosa</p> | <p><i>I per sopar...</i> Crep de pollastre i verdures Crep dolça</p> |
| <p>30 Arròs amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot)</p> <p>Truita fines herbes amb pa de pagès amb tomàquet i enciam</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>31 Sopa de brou de pollastre</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana i pastanaga ratllada</p> <p>logurt soja o s/lactosa</p> | <ul style="list-style-type: none"> . 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 | | |
| <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Xai a la brasa amb patates fregides logurt soja o s/lactosa</p> | <p><i>I per sopar...</i> Espaguetis amb salsa de tomàquet i tonyina Pit de gall dindi a la planxa amb carbassó al forn Fruita del temps</p> | | | |