



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p><b>9</b> Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Barretes de lluç i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs amb panses i bacon Pit de pollastre a la planxa amb poma al forn Iogurt</p>	<p><b>10</b> Llenties guisades amb verdures</p> <p>Truita de patates i pastanaga ratllada</p> <p><b>Iogurt natural</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Hamburguesa de peix a la planxa amb tomàquet amanit Macedònia de fruita</p>	<p><b>11</b> Arròs amb xampinyons</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Calamars a la romana amb carbassó al forn Iogurt</p>	<p><b>12</b> Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Albergínia farcida de verdura Xai a la planxa amb patata al caliu Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Filet de bacallà amb salsa de tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet, formatge fresc i olives negres Pizza al gust Mousse de iogurt</p>
<p><b>16</b> Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures juliana Llibrets de porc amb formatge i patates xips Iogurt</p>	<p><b>17</b> Cigrons amb espinacs</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p><b>Iogurt natural</b></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><b>18</b> Espaguetis al pesto (amb formatge, nous, alfàbrega i oli d'oliva)</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Tonyina a la planxa amb tomàquet al forn Iogurt</p>	<p><b>19</b> Patates estofades amb costella de porc i verdures</p> <p>Bunyols de bacallà casolans amb pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb pernil Truita francesa i pa amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> 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><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Plat combinat: pita d'enciam, tomàquet, falafel i salsa de iogurt Taronja amb xocolata</p>
<p><b>23</b> Llenties guisades amb arròs</p> <p>Truita de pernil i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Mongetes verdes amb patates Mandonguilles amb tomàquet Iogurt</p>	<p><b>24</b> Fideus amb carxofes</p> <p>Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p><b>Iogurt natural</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Purè de pastanaga Llom a la planxa i patata amb pell Fruita del temps</p>	<p><b>25</b> Espinacs bullits amb patates</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Purè de patates amb formatge ratllat Bacallà al forn amb llit de verduretes Pinxo de poma i plàtan</p>	<p><b>26</b> Sopa de brou de verdures i pasta</p> <p>Escalopa de vedella i amanida d'enciam, poma i olives</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Arròs a la cubana (salsa de tomàquet, ou ferrat i plàtan al forn) Iogurt</p>	<p><b>27</b> Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures) Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar) <b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crep de pollastre i verdures Crep dolça</p>
<p><b>30</b> Arròs amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot)</p> <p>Truita fines herbes amb pa de pagès amb tomàquet i enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Xai a la brasa amb patates fregides Iogurt</p>	<p><b>31</b> Sopa de brou de pollastre</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana i pastanaga ratllada</p> <p><b>Iogurt natural</b></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>	<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 Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.</p>		

