



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>9 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat) Filet de lluç a l'andalusa i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>10 Llenties guisades amb verdures Llom a la planxa i pastanaga ratllada logurt natural</p>	<p>11 Arròs amb xampinyons Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>12 Mongeta tendra bullida amb patates Botifarra de porc al forn amb seques Fruita del temps</p>	<p>13 Sopa de brou de pollastre amb pasta Filet de bacallà amb salsa de tomàquet i pastanaga ratllada 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</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 logurt</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, formatge fresc i olives negres Pizza al gust Mousse de iogurt</p>
<p>16 Arròs bullit amb salsa de tomàquet Pollastre a la planxa i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>17 Cigrons amb espinacs Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet logurt natural</p>	<p>18 Espaguetis al pesto (amb formatge, nous, alfàbrega i oli d'oliva) Pollastre al forn amb llimona i amanida de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19 Patates estofades amb costella de porc i verdures Bunyols (especials) de bacallà casolans amb pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>20 Crema de carbassa amb crostonets de pa torrat Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures juliana Llibrets de porc amb formatge i patates xips logurt</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 Tonyina a la planxa amb tomàquet al forn logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb pernil Broqueta de conill i verdures Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> <u>Plat combinat:</u> pita d'enciam, tomàquet, falafel i salsa de iogurt Taronja amb xocolata</p>
<p>23 Llenties guisades amb arròs Bistec de vedella a la planxa i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>24 Fideus amb carxofes Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet logurt natural</p>	<p>25 Espinacs bullits amb patates Salsitxes de pollastre al forn amb tomàquet i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>26 Sopa de brou de verdures i pasta Escalopa (sense ou) de vedella i amanida d'enciam, poma i olives 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</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Llom a la planxa i patata bullida amb pell Fruita del temps</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><i>I per sopar...</i> Amanida verda Arròs 3 delícies (amb gambes, daus de pernil i blat de moro) logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crep de pollastre i verdures Crep dolça</p>
<p>30 Arròs amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot) Hamburguesa de vedella i enciam Fruita del temps</p>	<p>31 Sopa de brou de pollastre Filet de lluç a l'andalusa i pastanaga ratllada logurt natural</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 Lídia 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</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>			