


Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>3</b> Arròs a l'hortolana (amb verdures)</p> <p>Truita de patates amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Espinacs a la catalana Croquetes de carn amb tomàquet al forn logurt</i></p>	<p><b>4</b> Mongetes seques amb carbassó i pastanaga</p> <p>Bunyols de bacallà casolans i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar... Crema de verdures Xai a la brasa amb patata al caliu Fruita del temps</i></p>	<p><b>5</b> Sopa de brou de peix</p> <p>Hamburguesa de pollastre i espinacs al forn i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Arròs 3 delícies Bacallà al forn amb llit de patata i ceba Batut de fruites</i></p>	<p><b>6</b> Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i arròs integral</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Albergínia farcida de verdura amb formatge gratinat Gall dindi a la planxa amb pastanaga ratllada logurt</i></p>	<p><b>7</b> Amanida tropical (enciam, tomàquet, pastanaga, poma i pinya) (Crema de verdures)</p> <p>Tortellini</p> <p>Macedònia de fruites</p> <p><i>I per sopar... Plat únic: fajitas de carn, verdura i llegums Quallada amb mel</i></p>
<p><b>Vacances</b></p> 				
<p><b>17</b></p> <p><i>Vacances</i></p>	<p><b>18</b> Llenties amb verdures</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana amb amanida de tomàquet</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar... Mongetes verdes amb patates Cuixa de pollastre a la brasa amb romaní i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</i></p>	<p><b>19</b> Crema de carbassó amb crostonets de pa torrat</p> <p>Estofat de vedella amb verdures i enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Pastís de patata i salsa bolonyesa gratinat amb formatge Sípia a la planxa amb escalivada logurt</i></p>	<p><b>20</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita d'espinacs amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Sopa de verdura juliana Mandonguilles amb tomàquet i pèsols Formatge fresc amb mel</i></p>	<p><b>21 Sant Jordi</b> Sopa de lletres</p> <p>Librets de llom amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Amanida verda amb poma i nous Pizza al gust Compota de poma i pera</i></p>
	<p><b>24</b> Arròs amb xampinyons</p> <p>Mandonguilles amb sípia i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Espinacs amb patates Filet de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn Pinxo de pinya i mango</i></p>	<p><b>25</b> Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar... Crema de pastanaga Hamburguesa de conill amb patates fregides Fruita del temps</i></p>	<p><b>26</b> Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Amanida verda amb formatge fresc Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet logurt</i></p>	<p><b>27</b> Trinxat de col i patata</p> <p>Escalopa de vedella amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar... Favetes saltejades amb pernil Truita de patates amb tomàquet amanit Fruita del temps</i></p>

- Els règims puntuals (astringents, laxants o altres), 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.
- Els primers plats de llegum, macarrons, espaguetis i fideus 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 Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.

