

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>1</b></p> <p><b>Festa</b></p> 	<p><b>2</b></p> <p>Patates estofades (amb costella de porc)</p> <p><b>Truita de carbassó amb amanida d'enciam</b></p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga amb poma Lluç al forn amb llit de carbassó i ceba Broqueta de maduixa i plàtan</p>	<p><b>3</b></p> <p>Fideus amb carxofes</p> <p><b>Filet de pollastre arrebossat i tomàquet amanit</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida amb formatge fresc Alberginia farcida amb verdures i carn picada de vedella logurt de gustos</p>	<p><b>4</b></p> <p>Mongetes seques guisades amb carbassó, ceba i pastanaga</p> <p><b>Bunyols de bacallà casolans i pastanaga ratllada</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa vegetal amb cuscús Llom a la planxa amb patata al forn Macedònia de fruites amb suc de taronja</p>	<p><b>5</b></p> <p>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p><b>Arròs a la marinera (amb peix, sípia, calamar)</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Plat combinat: ou ferrat amb tomàquet al forn i amanida russa Mousse de iogurt</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>Festa</b></p> 	<p><b>9</b></p> <p>Espaguetis napolitana (amb tomàquet i formatge ratllat)</p> <p><b>Rodanxa de lluç a la romana amb pastanaga ratllada</b></p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs a la catalana Costelles de porc a la graella amb patates fregides Suc de taronja natural</p>	<p><b>10</b></p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p><b>Truita de pernil amb tomàquet amanit</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Broqueta de gall dindi amb verdures logurt natural</p>	<p><b>11</b></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p><b>Hamburguesa de pollastre al forn amb amanida d'enciam</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida grega Croquetes de bacallà amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p><b>Estofat de vedella amb cuscús</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Tomàquet a rodanxes amb olives, nous i orenga Truita francesa amb pa amb tomàquet Flam</p>
<p><b>15</b></p> <p>Llenties amb verdures</p> <p><b>Truita de patates i amanida d'enciam</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Llom a la planxa amb patata al caliu Macedònia de fruites</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida de pasta de colors (amb formatge fresc i pernil dolç)</p> <p><b>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</b></p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Gall dindi a la planxa amb flam d'arròs integral amb romani Fruita del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p><b>Salsitxes de porc al forn amb seques</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Pèsols amb patates i pastanaga Bacallà al forn amb panses, tomàquet i ceba logurt de gustos</p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p><b>Escalopa de vedella amb amanida de tomàquet</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Purè de patates gratinat Llenguado a la planxa amb espàrrecs verds Broqueta de pinya i plàtan</p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs amb bacallà</p> <p><b>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Plat combinat: Entrepà d'hamburguesa de vedella, ceba a rodanxes a la planxa i tomàquet Crema catalana</p>
<p><b>22</b></p> <p>Arròs a l'hortolana (amb verdures)</p> <p><b>Barretes de lluç amb amanida de tomàquet</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Torrada amb escalivada Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Compota de poma</p>	<p><b>23</b></p> <p>Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p><b>Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</b></p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Meló amb pernil Sípia a la planxa amb llimona Broqueta de mango amb plàtan</p>	<p><b>24</b></p> <p>Verdura (espinacs) bullida amb patates</p> <p><b>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i arròs integral</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida tropical amb pinya, gambetes i salsa rosa Llonza de porc a la planxa amb patata al forn logurt natural</p>	<p><b>25</b></p> <p>Macarrons napolitana (amb tomàquet i formatge ratllat)</p> <p><b>Seitó fresc a l'andalusa amb amanida d'enciam</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Vichyssoise Xai a la planxa amb pebrot fregit Poma al forn amb vainilla</p>	<p><b>26</b></p> <p>Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p><b>Estofat de pollastre amb pinya i patates fregides</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Pastis fred de patata i tonyina Llenguado a la planxa amb tomàquet al forn Maduixes amb suc de taronja</p>
<p><b>29</b></p> <p>Galets a la bolonyesa (amb salsa de tomàquet i carn)</p> <p><b>Truita de carbassó amb amanida d'enciam</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Crestes de tomàquet i tonyina amb verdura en tempura Gelatina de fruites</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida d'arròs (amb pèsols, pernil i blat de moro)</p> <p><b>Mandonguilles guisades i pastanaga ratllada</b></p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Llom a la planxa amb enciam, olives i nous Broqueta de maduixes i plàtan</p>	<p><b>31</b></p> <p>Llenties amb verdures</p> <p><b>Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida russa Broqueta de conill amb alberginia a la planxa logurt natural</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Els règims puntuals (astringents, laxants o altres), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82)</li> <li>· Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 11h.</li> <li>· Els primers plats de llegum, macarrons, espaguetis i fideus són de producció ecològica.</li> <li>· Un dia a la setmana mengem el pa integral.</li> <li>· Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil.</li> <li>· Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.</li> <li>· Menú revisat per Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.</li> </ul>	