



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>1</p> <p>Festa</p> 	<p>2</p> <p>Patates estofades (amb costella de porc)</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam</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>3</p> <p>Fideus amb carxofes</p> <p>Filet de pollastre arrebossat (sense ou) i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida amb formatge fresc Albergínia farcida amb verdures i carn picada de vedella logurt de gustos</p>	<p>4</p> <p>Mongetes seques guisades amb carbassó, ceba i pastanaga</p> <p>Bunyols de bacallà (sense ou) i pastanaga ratllada</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>5</p> <p>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Arròs a la marinera (amb peix, sípia, calamar)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Plat combinat: Broqueta de conill amb tomàquet al forn i amanida russa Mousse de iogurt</p>
<p>8</p> <p>Festa</p> 	<p>9</p> <p>Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb pastanaga ratllada</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>10</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Bistec de vedella a la planxa amb tomàquet amanit</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>11</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida grega Salmó a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p>Estofat de vedella amb cuscús</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Tomàquet a rodanxes amb olives, nous i orenga Pa amb tomàquet i pernil Batut de fruites</p>
<p>15</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Filet de pollastre a la planxa i amanida d'enciam</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>16</p> <p>Amanida de pasta de colors (amb formatge fresc i pernil dolç)</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</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>17</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Salsitxes de porc al forn amb seques</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>18</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Escalopa de vedella (sense ou) amb amanida de tomàquet</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>19</p> <p>Arròs amb bacallà</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</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 Batut de fruites i iogurt</p>
<p>22</p> <p>Arròs a l'hortolana (amb verdures)</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb amanida de tomàquet</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>23</p> <p>Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb verdures i pastanaga ratllada</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>24</p> <p>Verdura (espinacs) bullida amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i arròs integral</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida tropical amb pinya, enciam i gambetes Llonza de porc a la planxa amb patata al forn logurt natural</p>	<p>25</p> <p>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa amb amanida d'enciam</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>26</p> <p>Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i patates fregides</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>29</p> <p>Galets a la bolonyesa (amb salsa de tomàquet i carn)</p> <p>Llom a la planxa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Tonyina a la planxa amb verdura en tempura Gelatina de fruites</p>	<p>30</p> <p>Amanida d'arròs (amb pèsols, pernil i blat de moro)</p> <p>Mandonguilles (especials sense ou) guisades i pastanaga ratllada</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>31</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida russa Broqueta de conill amb albergínia a la planxa logurt natural</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 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. 	