



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	<p>12 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb amanida d'enciam</p> <p>logurt s/lactosa o fruita</p>	<p>13 Amanida de lleties (amb tomàquet, pebrot i tonyina)</p> <p>Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Calamars a l'andalusa amb amanida enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al forn amb poma i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>
	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Conill a la planxa amb patata al caliu Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Gaspatxo amb crostonets Hamburguesa de vedella amb arròs i orenga Compota de poma</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espinacs a la catalana Pollastre a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat únic: Pizza casolana al gust Batut de fruita</p>
<p>18 Amanida de pasta (amb pernil dolç, tomàquet i olives)</p> <p>Bunyols casolans de bacallà amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19 Patates bullides amb pell i amanida (enciam, tomàquet i olives)</p> <p>Truita d'espinacs amb tomàquet amanit</p> <p>logurt s/lactosa o fruita</p>	<p>20 Crema de pastanaga</p> <p>Salsitxes de porc al forn amb arròs pilaf (saltejat amb herbes aromàtiques)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21 Mongetes seques guisades amb carbassó, ceba i pastanaga</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22 Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes, calamar)</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda al vapor saltejada amb pernil Pit de pollastre a la planxa amb xampinyons saltejats Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda amb poma i fruits secs Llibrets de llom amb xips de verdures Broqueta de síndria i meló</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet amb tonyina i olives Salmó a la planxa amb pebrot verd fregit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Vichyssoise Truita a la francesa amb pa amb tomàquet Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat únic: Pita farcida de gall dindi filetejat amb enciam, tomàquet, ceba i pastanaga a daus. Macedònia de fruites</p>
<p>25 Arròs amb xampinyons</p> <p>Truita de carbassó i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26 Espaguetis a la bolonyesa (amb carn picada i salsa tomàquet)</p> <p>Filet de lluç al forn amb lilit de patata i tomàquet</p> <p>logurt s/lactosa o fruita</p>	<p>27 Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28 Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29 Pastís de patata (amb tonyina, enciam i olives)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Cuixetes de pollastre al forn amb patates Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Escalivada (Albergínia, pebrot, ceba i patata) Xai a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Arròs a la cubana (amb tomàquet, ou ferrat i plàtan) Poma al forn</p>	<p><i>I per sopar...</i> Gaspatxo de síndria Llenguado a la planxa amb verdures saltejades Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat únic: Hamburguesa en pa d'hamburguesa, ceba, tomàquet i formatge Batut de fruites</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)
- . 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.
- . Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 11h.
- . Menú revisat per Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.

