



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>2 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3 Arròs a la milanesa (amb verdures i dauets de pernil)</p> <p>Filet de bacallà al forn amb tomàquet i amanida d'enciam logurt natural</p>	<p>4 Verdura (espínacs) bullida amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5 Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç al forn amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al forn amb arròs integral saltejat</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Hamburguesa de conill a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Vedella a la planxa amb carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de fideus i arròs Filet de gall dindi al forn amb poma Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida amb panses i nous Pa amb tomàquet i pernil Compota de pera i poma</p>	<p><i>I per sopar...</i> Guacamole amb "nachos" Fajitas: de pollastre i saltejat de verdures logurt</p>
<p>9 Fideuà de verdures</p> <p>Llom a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10 Mongetes seques amb carbassó i pastanaga</p> <p>Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits) amb amanida d'enciam logurt natural</p>	<p>11 Arròs a l'hortolana (amb mongeta, bròquil, pastanaga)</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn amb ceba i amanida de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>12 Festa</p> <p>13 Festa</p> 	
<p><i>I per sopar...</i> Espínacs, remolatxa i patata bullides Broqueta de vedella amb verdures Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Pit de pollastre a la planxa amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida amb gambes i pinya Llonzes de porc a la planxa amb espirals amb orenga Batut de plàtan i taronja</p>		
<p>16 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Salsitxes al forn amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Bunyols de bacallà especials (sense ou) amb tomàquet amanit logurt natural</p>	<p>18 Vichyssoise (crema de porros)</p> <p>Estofat de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam (Filet de lluç)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Llom a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espínacs amb patates Cuixetes de pollastre al forn amb llit de samfaina Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb ceba Llenguado a la planxa amb picada Poma al forn</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida russa Filet de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat únic: sandvitxos calents de pernil dolç o sobressada Batut tropical (de mango i pinya)</p>
<p>23 Arròs amb xampinyons</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb carbassó al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24 Fideus amb carxofes</p> <p>Pollastre al forn i pastanaga ratllada logurt natural</p>	<p>25 Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>26 Bledes amb arròs i fesolets</p> <p>Llom arrebossat (sense ou) amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida de tomàquet Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures Pollastre arrebossat sense ou amb pebrots escalivats Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdura Albergínia farcida de verdures i carn picada Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espirals amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb patates al caliu Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Arròs 3 delícies Hamburguesa de conill amb tomàquet al forn Gelatina</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat únic: crepa salada + crep dolça Poma al forn</p>
<p>30 Espaguetis amb salsa verda (amb herbes aromàtiques)</p> <p>Mandonguilles amb sípia i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31 Castanyada Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma i patates fregides</p> <p>Macedònia de fruites</p>		<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)</p> <p>. Els primers plats de llegum i pasta són de producció ecològica.</p> <p>. Un dia a la setmana mengem el pa integral.</p> <p>. Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil.</p> <p>. Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.</p> <p>. Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 12h.</p> <p>. Menú revisat per Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL.</p>	
<p><i>I per sopar...</i> Sopa minestrone Llom a la planxa Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de moniato Calamars a l'andalusa amb enciam, tomàquet i olives Mousse de iogurt</p>			