

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



					<p><b>1</b> Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn amb ceba i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Broqueta de sípia amb verduretes Fruita del temps</p>	<p><b>2</b> Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Torre d'albergínia, tomàquet i formatge de cabra gratinat Xai a la brasa i patata al forn Gelatina de fruites</p>
					<p><b>5</b> Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs a la catalana Llibrets de llom amb escalivada Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Pit de gall dindi a la planxa amb pebrot verd fregit Fruita del temps</p>
<p><b>12</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Bistec de vedella a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa amb brou de carn i pasta Calamars estofats amb verdures Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Fideus amb carxofes</p> <p>Filet de lluç al forn i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Purè de coliflor i patata Botifarra a la planxa amb pebrot verd fregit Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Filet de pollastre arrebossat (sense ou) i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs a la cubana (amb salsa de tomàquet i plàtan al forn) Rotllets de pernil cuits farcits d'amanida Compota de poma i pera</p>	<p><b>15</b> Patates estofades (amb costella de porc i verdures)</p> <p>Bunyols de bacallà casolans (sense ou) i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa vegetal amb verdura juliana Costella de vedella a la planxa amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p><b>16</b> Crema de carbassó</p> <p>Llom de porc al forn amb arròs integral fines herbes</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Hamburguesa de pollastre amb pa d'hamburguesa, enciam, tomàquet i ceba logurt</p>		
<p><b>19</b> Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Calamars encebats i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Salsitxes de porc amb purè de patates Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Arròs a la milanesa (amb verdures i dauets de pernil)</p> <p>Llom a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Bròquil, col llombarda i patata bullida Filet de gall dindi a la planxa amb poma al forn Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Mongetes seques guisades amb carbassa</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de ceba Llenguado a la planxa a les fines herbes amb pebrot vermell escalivat Fruita del temps</p>	<p><b>22</b> Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs 3 delícies Hamburguesa a la planxa amb amanida d'enciam i olives Broqueta de plàtan i mango</p>	<p><b>23</b> Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Escalopa de vedella i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Pizzes amb base de pa de pagès casolanes al gust Batut de fruites</p>		
<p><b>26</b> Crema de verdures</p> <p>Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Llonzes de porc a la planxa amb patates al forn Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Bledes amb arròs i fesolets</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Espaguetis amb tomàquet Gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> Llenties amb carbassó i ceba</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Lluç fregit amb llimona Compota de poma</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 Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.</p>			