



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>8</b></p> <p>Llenties guisades amb verdures</p> <p>Barretes de lluç i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa vegetal amb pasta Pit de gall dindi a la planxa amb guarnició de poma al forn <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>9</b></p> <p>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Truita d'espinacs i pastanaga ratllada</p> <p><b>logurt</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates i moniato Llenguado a la planxa amb tomàquet al forn <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Escalopa de vedella arrebossada amb pebrot escalivat <b>logurt</b></p>	<p><b>11</b></p> <p>Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de ceba Hamburguesa de peix a la planxa amb patata al forn Batut de poma i plàtan</p>	<p><b>12</b></p> <p>Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Filet de bacallà amb salsa de tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Fajitas de pollastre a làmines amb enciam, tomàquet, olives i ceba Crema catalana</p>
<p><b>15</b></p> <p>Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de pernil i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures amb verdura tallada a juliana Xurrasco de porc a la planxa amb tomàquet al forn Poma al forn amb canyella</p>	<p><b>16</b></p> <p>Cigrons amb carbassó i pastanaga</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p><b>logurt soja o s/lactosa</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Pit de pollastre arrebossat amb enciam variat i olives negres <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>17</b></p> <p>Espaguetis al pesto (amb formatge, nous, alfàbrega i oli d'oliva)</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs a la catalana Bacallà al forn amb samfaina <b>logurt</b></p>	<p><b>18</b></p> <p>Patates estofades amb costella de porc i verdures</p> <p>Bunyols de bacallà casolans i amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa amb brou de pollastre amb arròs Broqueta de gall dindi amb verdures <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>19</b></p> <p>Crema de carbassa amb crostonets de pa torrat</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Pizza casolana al gust Flam</p>
<p><b>22</b></p> <p>Fideus a la cassola (amb costella de porc i verdures)</p> <p>Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Pollastre al forn amb llimona i rodanxes de ceba i patata <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Truita fines herbes amb pa de pagès amb tomàquet i enciam</p> <p><b>logurt soja o s/lactosa</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou de pollastre Llenguado a la planxa amb fines herbes i tomàquet al forn <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>24</b></p> <p>Espinacs bullits amb patates</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs a la cubana (amb salsa de tomàquet, un ou ferrat i plàtan al forn) Compota de poma i pera</p>	<p><b>25</b></p> <p>Sopa de brou de verdures i pasta</p> <p>Llibrets de llim (amb formatge) i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Torrada amb escalivada i tonyina Pit de gall dindi a la planxa <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>26</b></p> <p>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar)</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Pita de falafel amb enciam, tomàquet, ceba, pastanaga i daus de formatge <b>logurt</b></p>
<p><b>29</b></p> <p>Arròs a l'hortolana (amb verdures)</p> <p>Truita de patates i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Mongetes verdes amb patata saltejades amb pernil Pollastre a l'allet <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>30</b></p> <p>Mongetes estofades amb carbassa</p> <p>Filet de lluç a l'orli (arrebossat amb ou i pa ratllat) i pastanaga ratllada</p> <p><b>logurt soja o s/lactosa</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou vegetal amb arròs Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Broqueta de pera i plàtan</p>	<p><b>31</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Fricandó de vedella amb cuscús</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Puré de patates amb formatge Salmó a la planxa amb enciam i olives negres <b>Fruita del temps</b></p>	<p>. Els règims puntuals (astringents, laxants o altres), s'han de demanar a la cuina <b>abans de les 10 del matí (93 581 10 82)</b></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 4uatres SL.</p>	

