

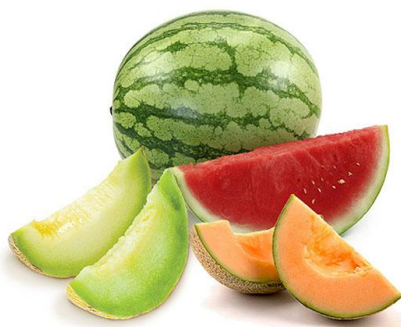
Dilluns

Dimarts


Dimecres

Dijous

Divendres



<p>1</p> <p>Vichyssoise (crema de porro i patata)</p> <p>Llom arrebossat i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Bol de sopa de tomàquet fresca amb alfàbrega Lassanya de verdures Broqueta de síndria i meló</p>
--

<p>4</p> <p>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives)</p> <p>(Sopa de verdures)</p> <p>Paella d'arròs marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de bolets Filet de porc a la planxa amb carbassó arrebossat Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet i tonyina</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida de patata Llenguado a la planxa amb pebrot fregit Maduixes amb suc de taronja</p>	<p>6</p> <p>Verdura (mongeta tendra) amb patates</p> <p>Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de meló amb encenalls de pernil salat Bacallà fregit amb tomàquet al forn Mousse de iogurt</p>	<p>7</p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida amb mongeta verda, tomàquet, ceba i formatge feta Broqueta de gall dindi i verdures Fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) O crema de pastanaga</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Amanida verda i pa amb tomàquet amb truita de patates Gelats</p>
<p>11</p> <p>Patates bullides amb pell i amanida</p> <p>Truita d'espínacs i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Arròs a la cubana (amb ou fregit, plàtan al forn i salsa de tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Amanida de lleties (amb tomàquet, ceba i pastanaga)</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa tèbia Llonza de vedella a la planxa amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Arròs amb samfaina</p> <p>Seitò fresc a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida grega Pit de gall dindi a la planxa amb carbassó al forn Batut de plàtan i maduixa</p> 	<p>14</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Salmorejo amb crostonets Salmó al papillote amb verdures Poma al forn</p>	<p>15</p> <p>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Barretes de lluç amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida Cèsar Crestes d'espínacs, formatge i bacon Macedònia de fruites</p>
<p>18</p> <p>Pastís fred de patata (amb tonyina, enciam i olives)</p> <p>Bunyols de bacallà casolans i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Gaspatxo amb picat de poma, ceba i pebrot verd Hamburguesa de peix amb patates fregides Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç a l'orli amb amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Cuixetes de pollastre a l'allet Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Empedrat de mongetes seques (amb tomàquet, tonyina, ceba i pebrot)</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida russa Truita d'espínacs i ceba amb tomàquet amanit Broqueta de síndria i meló</p>	<p>21</p> <p>Amanida de pasta (amb formatge fresc, pernil cuit i olives)</p> <p>Truita fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Pinya amb pernil Carbassó farcit de verdures Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Entremesos (pernil cuit, llonganissa, formatge) amb amanida variada</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p>Gelat</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Pizza al gust Maduixes amb suc de taronja natural</p>

. Els règims puntuals s'han de demanar a la cuina **abans de les 10 del matí (93 581 10 82)**

. Els primers plats de llegum i pasta 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 12h.

. Menú revisat i sopars proposats per Lidia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL.

