



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



<p>8 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de ceba Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>9 Arròs amb xampinyons</p> <p>Vedella a la planxa i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Llenguado al forn a les fines herbes amb patates Compota de poma</p>	<p>10 Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Escudella amb arròs i fideus Nuggets de pollastre (sense ou) amb amanida variada Fruita del temps</p>	<p>11 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>logurt</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet i mozzarella Pizza al gust Macedònia de fruita</p>	
<p>14 Arròs amb tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa vegetal amb verdura minestrone Salmó a la planxa amb puré de patata Fruita del temps</p>	<p>15 Cigrons guisats amb carbassó i pastanaga</p> <p>Bunyols de bacallà casolans (especials sense ou) i amanida de tomàquet</p> <p>logurt</p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs amb patates saltejats amb xampinyons i ceba Llom a la planxa amb brots tendres Fruita del temps</p>	<p>16 Bledes amb arròs i fesolets</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Gall dindi a la planxa amb pebrot verd fregit Poma al forn amb canyella</p>	<p>17 Espaguetis amb salsa fines herbes</p> <p>Filet de lluç al forn i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates Pollastre arrebossat sense ou amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>18 Crema de carbassa</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Pa amb tomàquet i embotits Gelatina de fruites</p>
<p>21 Fideus a la cassola (amb costella de porc i verdures)</p> <p>Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de coliflor Pernilets de pollastre a l'allet amb amanida de tomàquet i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>22 Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Pollastre al forn i amanida d'enciam</p> <p>logurt</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa amb brou de carn amb pasta Tonyina a la planxa amb tires de carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p>23 Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Llibrets de llom i pernil (arrebossats sense ou) i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs 3 delícies Lluç al forn amb llit de ceba i tomàquet Batut de plàtan i taronja</p>	<p>24 Espinacs bullits amb patates</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Escalivada (patata, pebrot vermell, albergínia, ceba) Broqueta de conill planxa Fruita del temps</p>	<p>25 Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (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> Crep salat: de pernil, sobrassada... Crep dolç: xocolata i coco</p>
<p>28 Arròs a l'hortolana (amb verdures)</p> <p>Pollastre a la planxa i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Llom de porc a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>29 Mongetes estofades amb carbassa</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa (arrebossat amb farina) i pastanaga ratllada</p> <p>logurt</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou vegetal amb verdura juliana Pit de pollastre a la planxa amb brots tendres i olives Fruita del temps</p>	<p>30 Crema de carbassó</p> <p>Fricandó de vedella amb cuscús</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Llenguado al forn amb llit de ceba i llimona Compota de poma i pera</p>	<p>31 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> Mongeta verda saltejada amb ceba i xampinyons Conill al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	
<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Llom de porc a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou vegetal amb verdura juliana Pit de pollastre a la planxa amb brots tendres i olives Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Llenguado al forn amb llit de ceba i llimona Compota de poma i pera</p>	<p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda saltejada amb ceba i xampinyons Conill al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	

- Els règims puntuals (astringents o laxants), 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.
- Dos dies 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 Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL