



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

- . 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 Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL



1

Macarrons napolitana
(amb salsa de tomàquet)

Seitò fresc a l'andalusa i amanida de tomàquet

Fruita del temps

I per sopar...
Amanida variada
Lasanya
Gelatina de fruites

<p>4</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita d'espinacs i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga i coliflor Cuixa de pollastre a la brasa amb tomàquet al forn amb formatge ratllat Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Patates estofades (amb costella de porc i verdures)</p> <p>Bunyols de bacallà casolans i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa amb brou de verdures minestrone Xai a la planxa amb picada d'all i julivert Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Filet de pollastre arrebossat i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Saltejat de bròquil, pastanaga, patates i xampinyons Filet de gall d'indi a la planxa amb pebro verd fregit Compota de poma i canyella</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis a la carbonara (amb pernil, bacó i formatge)</p> <p>Filet de lluç al forn i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de ceba Truita de patates i ceba amb tomàquet i mozzarella Fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Llom de porc al forn amb arròs integral fines herbes</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT UNIC Amanida verda + Biquini (pernil cuit i formatge) Mousse de iogurt</p>
<p>11</p> <p>Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou de carn amb arròs Costelles de porc a la brasa amb brots tendres Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Trinxat de col i patata</p> <p>Filet de lluç a l'orli amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Pernils de pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Estofat de vedella amb verdures i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Pit de gall d'indi empanat amb patates fregides Macedònia de plàtan i pinya</p>	<p>14</p> <p>Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Filet de bacallà guisat amb salsa de tomàquet i cigrons</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs amb patates i pastanaga Sèpia a la planxa amb picada d'all i julivert Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Crema de verdures variades</p> <p>Fideuà de peix (amb peix, calamar, sípia, gambetes)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT UNIC Fajitas de pollastre i nachos amb guacamole Panacotta</p>
<p>18</p> <p>Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Calamars encebats i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs amb patates Llibrets de llom amb formatge Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Arròs a la milanesa (amb verdures i dauets de pernil)</p> <p>Truita fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Llenguado al forn a les fines herbes amb ceba i patates Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta amb brou de carn Llonzes de porc a la planxa amb romaní i ceba logurt natural amb fruita</p>	<p>21</p> <p>Mongetes seques guisades amb carbassa</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Purè de patates gratinat Salmó a la planxa amb espàrrecs verds Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC Amanida de tomàquet i olives negres + Truita de formatge amb pa amb tomàquet Suc de taronja natural</p>
<p>25</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb patata i ceba i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó i patata Truita a la francesa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties amb carbassó i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Torrada amb escalivada (pebro, ceba, patata, albergínia,...) Bacallà a la planxa Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Escalopa de vedella i tastet d'hummus de cigrons</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs al curry Llom de porc a la planxa amb pastanaga ratllada i olives Poma al forn amb vainilla</p>	<p>28 Dijous llarder</p> <p>Tastet de pa amb botifarra d'ou</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Truita de patates i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida variada amb formatge Calamars a la romana Fruita del temps</p>	