



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 Lidia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl



1

Macarrons napolitana
(amb salsa de tomàquet)

Seitó fresc a l'andalusa i amanida de tomàquet

Fruita del temps

I per sopar...
Amanida variada
Lasanya gratinada
logurt natural amb mel

<p>4</p> <p>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> 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 (sense ou) 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 (sense ou) i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Saltejat de bròquil, pastanaga, patates i xampinyons Orada al forn amb llimona Compota de poma i canyella</p>	<p>7</p> <p>Espaguetis amb tonyina</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 Filet de gall dindi a la planxa amb pebrot verd fregit 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 ÚNIC Amanida verda + Biquini (pernil cuit i formatge) Mousse de iogurt</p>
<p>11</p> <p>Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Pollastre al forn 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'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Pernilets 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 ÚNIC Fajitas de pollastre i nachos amb guacamole Panacotta</p>
<p>18</p> <p>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> Espinacs amb patates Llibrets de llom amb pernil cuit Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>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> Crema de carbassa Llenguado al forn a les fines herbes amb llit de 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>Filet de lluç a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Puré 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 Pa amb tomàquet i embotit 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 Hamburguesa de pollastre a la planxa 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 (pebrot, 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'humus 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 <i>Dijous llarder</i></p> <p>Tastet de pa amb pernil</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Llom a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida variada amb fruits secs Calamars a l'andalusa Fruita del temps</p>	