



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>1</b> Llenties estofades amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>2</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Bunyols de bacallà casolans (sense ou) i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>3</b> Trinxat de col i patata</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>4</b> Galets bolonyesa (amb salsa de tomàquet i carn picada)</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> 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></p>
<p><i>I per sopar...</i> Espinacs saltejats amb ceba, patata i pastanaga Filet de porc a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Escalivada de carbassó, ceba, patata i xampinyons sencers Pit de pollastre a la planxa amb romaní Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de coliflor i ceba Llenguado al forn a la llimona Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida amb fruits secs Hamburguesa de peix amb patates fregides logurt natural amb maduixes</p>	<p><b>PLAT ÚNIC</b> Trita de patata i ceba + tomàquet amb mozzarella + pa amb tomàquet Macedònia de fruita</p>
<p><b>8</b> Arròs amb samfaina</p> <p>Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits) amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>9</b> Mongetes seques guisades amb carbassó</p> <p>Vedella a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>10</b> Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b> Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p>Estofat de vedella amb bolets i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> Amanida tropical (enciam, tomàquet, pastanaga, pinya i poma) (Crema de verdures)</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p>Macedònia de fruites</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga amb poma Aletes de pollastre a l'allet amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida amb brots tendres, alvocat i espàrrecs blancs Llom de porc empanat Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Patates al forn gratinades amb formatge i pernil Lluç al forn a les fines herbes Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Arròs amb tomàquet Filet de llobarro a la planxa Suc de taronja natural</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sandwich amb pit de gall dindi a tires, enciam, tomàquet i ceba Mousse de iogurt</p>



**Vacances**

<p><b>Vacances</b></p>	<p><b>23 Sant Jordi</b></p> <p>Sopa de lletres (brou de verdures)</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b></p> <p>Cigrons estofats amb pastanaga i ceba</p> <p>Llom a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b></p> <p>Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Paella d'arròs a la marinera (amb peix, gambetes, sípia i calamar)</p> <p>logurt natural</p>
	<p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Salmó a la planxa amb pebrots fregits Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espirals amb formatge ratllat Calamarcets a la planxa amb amanida de brots tendres Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures Bistec de vedella a la planxa amb patates xips Broqueta de plàtan i pinya</p>	<p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Amanida amb poma + calamars a l'andalusa + pollastre arrebossat sense ou Gelatina de fruites</p>
<p><b>29</b></p> <p>Llenties guisades amb verdures</p> <p>Pollastre al forn i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b></p> <p>Verdura (espinacs) bullida amb patates</p> <p>Filet de bacallà guisat amb tomàquet i cigronets i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>. Els règims puntuals (astringents o laxants), 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>. Dos dies 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 11h.</p> <p>. Menú revisat per Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL</p>		
<p><i>I per sopar...</i> Amanida russa Orada al forn amb herbes provençals Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espaguetis l'estil oriental Pit de pollastre a la planxa Fruita del temps</p>			