



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 Carnestoltes

Pizzetes variades
(de pernil, formatge, tonyina)

Mandonguilles (sense ou) a la jardineria i amanida d'enciam

Galetes especials i sucs

I per sopar...
Broqueta de gall dindi amb verdures + patates fregides + amanida de brots tendres
Gelatina

<p>4</p> <p>Festa</p>	<p>5</p> <p>Arròs a la milanesa (amb verdures i dauets de pernil)</p> <p>Filet de lluç arrebossat (sense ou) i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>6</p> <p>Fideuà de verdures</p> <p>Salsitxes de porc al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Cigrons amb carbassó i pastanaga</p> <p>Llom a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>Vichyssoise (crema de porro, ceba i patata)</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i arròs integral (saltejat amb herbes aromàtiques)</p> <p>Fruita del temps</p>
	<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Pernilet de pollastre al forn amb ceba, tomàquet i patata Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espinacs a la catalana Croquetes casolanes sense ou amb amanida de pastanaga, olives i ceba Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou de carn amb arròs Orada al forn amb ceba, tomàquet i pebrot verd Macedònia de fruita</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida de l'hort Lassanya vegetal Panacota</p>
<p>11</p> <p>Arròs a l'hortolana (amb verdures)</p> <p>Bunyols de bacallà casolans (sense ou) i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Mongetes seques amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Pollastre al forn i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>13</p> <p>Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Llom de porc arrebossat (sense ou) amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Crema de llegum i verdures</p> <p>Pollastre amb samfaina i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç al forn amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga i romaní Llenguado amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures minestrone Conill a la planxa amb guarnició de poma al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espaguetis al gust Salmó al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Arròs a la cubana (amb tomàquet i plàtan al forn) Llom a la planxa Compota de pera</p>	<p><i>I per sopar...</i> Entrepà d'hamburguesa vegetal amb enciam, tomàquet i ceba Xips de verdura Mousse de iogurt</p>
<p>18</p> <p>Llenties guisades amb verdures</p> <p>Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Llom a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>20</p> <p>Pasta de colors amb tonyina</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Estofat de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Hamburguesa de conill amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates Filet de gall dindi a la planxa amb amanida de tomàquet Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida variada amb tonyina Sípia a la planxa amb llimona Poma al forn amb canyella</p>	<p><i>I per sopar...</i> Saltejat d'espàrrecs verds i xampinyons Costelles de xai a la brasa amb brots tendres i ceba Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida de l'hort Pizza al gust logurt natural amb fruita</p>
<p>25</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>27</p> <p>Amanida variada (enciam, tomàquet, poma i pastanaga) (Crema de verdures)</p> <p>Paella d'arròs a la marinera (amb peix, gambetes, sípia i calamar)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Espaguetis a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Filet de pollastre arrebossat (sense ou) i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>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> Sopa de ceba Cuixa de pollastre brasa a les fines herbes i patata al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de coliflor Xurrasco de porc a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Trinxat de col amb patates Bacallà a la planxa amb brots tendres i olives Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Escudella amb arròs i fideus Crep d'espinacs i ceba amb pebrot verd fregit Suc de taronja i plàtan</p>	<p><i>I per sopar...</i> Rotllets de pa de pita, enciam, tomàquet i ceba amb tires de gall dindi a la planxa i salsa de iogurt Gelatina de fruites</p>