

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	<p>7 Llenties amb verdures (estofades amb ceba, tomàquet i pastanaga)</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana i carbassó al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>8 Arròs amb samfaina</p> <p>Truita de patates amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9 Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p>Salsitxes de porc al forn i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10 Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Bunyols de bacallà amb amanida d'enciam i olives</p> <p>logurt natural</p>
<p>13 Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb lluç, gambetes i calamar)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14 Mongetes seques amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Truita a les fines herbes amb pa de pagès amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>15 Trinxat de col i patata</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i arròs pilaf</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16 Espaguetis al pesto (amb formatge, nous, alfàbrega i oli d'oliva)</p> <p>Filet de lluç al forn i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17 Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Escalopa de vedella i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>20 Llenties guisades amb arròs</p> <p>Calamars encebats i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21 Fideus a la cassola (amb verdures i costella de porc)</p> <p>Truita de carbassó i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>22 Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Sonso fresc a l'andalusa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23 Sant Jordi Sopa de lletres (de brou de pollastre)</p> <p>Llibrets de llom amb formatge i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24 Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>27 Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Truita de pernil i amanida de pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28 Cigrons guisats amb espinacs</p> <p>Filet de llenguado al forn amb salsa de taronja i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>29 Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p>Macedònia de fruites</p>	<p>30 Festa</p>	<p>1 de maig Festa</p>

- . El llegum, els macarrons i els espaguetis són de producció ecològica.
- . Un dia a la setmana mengem el pa integral.
- . Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes de P3.
- . Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.
- . Els règims puntuals (astringents o laxants), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82)
- . Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 58 10 82 de 9h a 11h.
- . Menú revisat per Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL