

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>2</b> Galets a la bolonyesa (amb salsa de tomàquet i carn picada)</p> <p>Calamars encebats i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>3</b> Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>4</b> Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb salsa de taronja i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>5</b> Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Truita de patates i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Llibrets de llom amb formatge i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>9</b> Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Truita d'espínacs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>10</b> Arròs amb xampinyons</p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>11</b> Espaguetis a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Escalopa de vedella i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>12</b> <i>Dijous llarder</i> Tastet de pa amb botifarra d'ou</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> <i>Carnestoltes</i> Pizzetes variades (de pernil, formatge, tonyina)</p> <p>Mandonguilles a la jardineria i amanida d'enciam</p> <p>Galetes i suc</p>
<p><b>16</b> <b>Festa</b></p>	<p><b>17</b> Fideuà (amb sípia, gambetes i calamar)</p> <p>Truita de carbassó i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>18</b> Mongetes seques estofades amb carbassa</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Coliflor amb patates i salsa beixamel</p> <p>Llom de porc al forn amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>23</b> Macarrons a la napolitana (amb tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Sípia estofada amb pèsols i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>24</b> Cigrons estofats amb patates</p> <p>Truita d'espínacs i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>25</b> Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Tall rodó de vedella amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Arròs a la cassola amb costella</p> <p>Filet de lluç al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb amanida d'enciam, poma i nous</p> <p>Fruita del temps</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 Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL