

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>2 Llenties guisades amb carbassó, ceba i pastanaga</p> <p>Truita a les fines herbes amb pa de pagès amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3 Arròs amb samfaina</p> <p>Bunyols de bacallà i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja o sense lactosa</p>	<p>4 Crema de pastanaga</p> <p>Botifarra de porc al forn amb mongetes seques</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5 Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Escalopa de vedella amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6 Espaguets amb tonyina</p> <p>Pollastre al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9 Amanida variada (enciam, tomàquet i pastanaga) (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb lluç, gambetes i calamar)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10 Cigrons amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Truita de pernil i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja o sense lactosa</p>	<p>11 Espinacs bullits amb patates</p> <p>Estofat de vedella amb arròs pilaf</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12 Galets a la napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Pollastre al forn amb ceba i llimona i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13 Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Sonso a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16 Arròs amb bacallà i verdures</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17 Escudella (amb brou de carn i herbes, pasta i llegum)</p> <p>Barretes de lluç i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja o sense lactosa</p>	<p>18 Pasta de colors amb bolets i pernil</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19 Trinxat de col i patata</p> <p>Llom de porc al forn amb verduretes i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Mongetes guisades amb carbassó i pastanaga</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Truita de patates i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24 Arròs amb xampinyons</p> <p>Calamars encebats i amanida d'enciam</p> <p>logurt de soja o sense lactosa</p>	<p>25 Fideuà de verdures</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26 Patates estofades amb costella de porc</p> <p>Sonso a l'andalusa i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27 Amanida tropical (enciam, poma, tomàquet, pastanaga, pinya i olives) (Crema de verdures) Pollastre al forn</p> <p>Galetes especials i suc</p>

- . El llegum, els macarrons i els espaguets 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

