



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>11 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Barretes de lluç i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Truita fines herbes amb pa pagès amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>13 Arròs amb xampinyons</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14 Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15 Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Filet de lluç a l'orli (arrebossat) i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Hamburguesa de pollastre planxa amb tomàquet al forn logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida variada Llenguado al forn amb llit de patata i ceba Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espinacs saltejats amb ceba i pinyons Llom planxa amb patata al caliu logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espirals amb tomàquet i tonyina Truita d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda amb poma Pizza al gust Flam</p>
<p>18 Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19 Cigrons amb espinacs</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>20 Espaguetis al pesto (amb formatge, nous, alfàbrega i oli d'oliva)</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21 Patates estofades amb costella de porc i verdures</p> <p>Bunyols de bacallà casolans amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22 Crema de carbassa amb crostonets de pa torrat</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates Croquetes de pollastre amb escalivada logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Salsitxes amb sofregit de tomàquet Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Hamburguesa de peix amb patates fregides logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Llonzes de porc planxa amb tomàquet provençal (al forn amb formatge ratllat) Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda amb formatge Truita de patates amb pa amb tomàquet Crema catalana</p>
<p>25 Llenties guisades amb arròs</p> <p>Truita de pernil i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26 Fideus a la cassola amb carxofes</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana i amanida de tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>27 Espinacs bullits amb patates</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28 Sopa de brou de verdures i pasta</p> <p>Escalopa de vedella i amanida d'enciam, poma i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29 Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures) Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar)</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Pit pollastre planxa amb patata al caliu logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdura juliana Mandonguilles amb salsa tomàquet i flam d'arròs Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Arròs 3 delícies Filet de llobarro amb verdures al papillote logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Truita de formatge amb pa amb tomàquet Macedònia de fruita</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat combinat: pinxos de porc amb verduretes, amanida de tomàquet i cuscús Batut de fruita</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 d'Infantil.
- . 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 4uatresl.

