

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



		<p><b>1</b> Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) o crema de pastanaga</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Cigrons amb verduretes Truita a la francesa amb enciam i ceba logurt</p>	<p><b>2</b> Pastís fred de patata (amb tonyina, enciam i olives)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida de pasta Lluç a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><b>3</b> Arròs amb samfaina</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Gaspatxo o sopa de tomàquet Llibrets de llom amb enciam i olives Gelat</p>
<p><b>6</b> Amanida d'arròs (amb pèsols, pernil dolç i blat de moro)</p> <p>Truita d'espínacs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida de brots tendres, tomàquet xerry i raïm Bistec de vedella a la planxa amb patates fregides logurt</p>	<p><b>7</b> Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana amb enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema freda de pastanaga i poma Pit de pollastre a la planxa amb albergínia al forn Fruita del temps</p>	<p><b>8</b> Verdura (mongeta tendra) amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda amb tonyina Truita francesa amb formatge i pa amb tomàquet logurt</p>	<p><b>9</b> Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Calamars a l'andalusa amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Purè de patates amb formatge ratllat Salmó a la planxa amb pebrot verd fregit Fruita del temps</p>	<p><b>10</b> Vichyssoise (crema de porros)</p> <p>Pollastre al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Pizza al gust Flam</p>
<p><b>13</b> Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Truita fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Espínacs a la catalana Bacallà al forn amb puré de patata logurt</p>	<p><b>14</b> Galets a la bolonyesa (amb carn i formatge ratllat)</p> <p>Filet de lluç al forn amb verduretes</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida de poma i formatge Xurrasco a la planxa amb carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Amanida variada (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes, calamar)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Pèsols amb patates Truita d'espínacs amb tomàquet al forn Batut de fruites amb iogurt</p>	<p><b>16</b> Amanida de llegum (amb tomàquet, pebrot i ceba)</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema freda de meló Cueta de rap al forn amb llit de patata i ceba Fruita del temps</p>	<p><b>17</b> Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) o crema de pastanaga</p> <p>Llom arrebossat amb arròs pilaf (saltejat amb herbes aromàtiques)</p> <p>Macedònia de fruites</p> <p><i>I per sopar...</i> <u>Plat combinat:</u> nuggets de pollastre, enciam i tomàquet, xips de verdures Gelat</p>
<p><b>20</b> Amanida de pasta (amb formatge fresc, tomàquet i olives)</p> <p>Truita de carbassó i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema freda de verdures Salsitxa de porc amb salsa de tomàquet logurt</p>	<p><b>21</b> Entremesos (embotits, formatge) i amanida verda</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb crema i patates fregides</p> <p>Gelat</p> <p><i>I per sopar...</i> Pinya amb pernil Verat a la planxa amb tomàquet amanit Macedònia de fruites</p>			

- 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 93 581 10 82 de 9h a 11h.
- 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.
- Menú revisat per Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.