



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>3</b> <b>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</b></p> <p>Bistec vedella planxa amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>4</b> <b>Arròs a la milanesa (amb verdures i dauets de pernil)</b></p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>5</b> <b>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</b></p> <p>Escalopa de vedella (sense ou) i amanida d'enciam, olives i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>6</b> <b>Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet)</b></p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>7</b> <b>Crema de carbassó</b></p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb arròs integral saltejat</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures juliana Conill al forn logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga i carbassó Llibrets de llom amb pastanaga ratllada i olives Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet i mozzarella Cuetes de rap amb patates logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Purè de patates Pollastre a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Pa amb tomàquet i pernil Gelatina</p>
<p><b>10</b> <b>Fideuà de verdures</b></p> <p>Llom a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>11</b> <b>Mongetes seques amb carbassó i pastanaga</b></p> <p>Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits) amb amanida d'enciam logurt natural</p>	<p><b>12</b> <b>Festa</b></p>		<p><b>13</b> <b>Trinxat de col i patata</b></p> <p>Filet de lluç arrebossat sense ou i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Patata i pebrot escalivat Bistec de vedella a la planxa amb arròs saltejat logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa d'arròs i fideus Llonza de porc a la planxa amb tomàquet amanit Fruit del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Mongetes verdes amb salsa de tomàquet Pit de gall dindi a la planxa amb pastanaga i olives logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida d'espínacs i fruits secs Biquinis Batut de fruites</p>	
<p><b>17</b> <b>Llenties guisades amb verdures</b></p> <p>Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>18</b> <b>Arròs amb salsa de tomàquet</b></p> <p>Bunyols especials de bacallà (sense ou) amb tomàquet amanit logurt natural</p>	<p><b>19</b> <b>Crema de carbassa</b></p> <p>Estofat de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> <b>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</b></p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam (Filet de lluç)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> <b>Sopa de brou de verdures amb pasta</b></p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Hamburguesa de conill a la planxa amb patates al forn logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta i minimandonguilles Sipia a la planxa amb tomàquet al forn Fruita natural</p>	<p><i>I per sopar...</i> Patates al forn amb ceba Llombo a la planxa amb tomàquet amanit logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda amb pinya i encenalls de pernil salat Llom a la planxa amb purè de patates Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat unic: kebab de pollastre amb amanida i salsa de iogurt Batut de fruites natural</p>
<p><b>24</b> <b>Arròs amb xampinyons</b></p> <p>Mandonguilles (sense ou) a la jardinera i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>25</b> <b>Fideus amb carxofes</b></p> <p>Bistec de vedella a la planxa i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>26</b> <b>Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</b></p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> <b>Sopa de brou de peix amb pasta</b></p> <p>Llom arrebossat amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>28 Castanyada</b> <b>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives)</b></p> <p>Gall dindi al forn amb crema i patates fregides</p> <p>Macedònia de fruites</p>
<p><i>I per sopar...</i> Amanida de tomàquet Salmó a la planxa amb carbassó al forn logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures juliana Llom de porc a la planxa amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga amb poma Cuixetes de pollastre al forn amb ceba i patata logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Cua de rap amb verdures al papillote Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat combinat: pita amb verdures tallades (enciam, tomàquet, pastanaga...), falafel i salsa de iogurt Gelatina</p>
<p><b>31</b> <b>Festa</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Els règims puntuals (astringents o laxants), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82)</li> <li>· Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 11h.</li> <li>· El llegum, els macarrons i els espaguetis són de producció ecològica.</li> <li>· Un dia a la setmana mengem el pa integral.</li> <li>· Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil.</li> <li>· Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.</li> <li>· Menú revisat per Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl</li> </ul>			

