



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p><b>12</b> Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana amb enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Arròs amb samfaina (amb carbassó, pebrot, albergínia)</p> <p>Truita fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>14</b> Verdura (mongeta tendra) amb patates</p> <p>Salsitxes de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Amanida de lleties (amb tomàquet, pebrot i ceba)</p> <p>Calamars a l'andalusa amb amanida enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>16</b> Vichyssoise (crema de porros)</p> <p>Pollastre al forn amb poma i patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Amanida variada amb poma Pit de gall dindi a la planxa amb tomàquet provençal logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Hamburguesa de vedella amb patates Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Salmó a la planxa amb albergínia al forn logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Purè de patates amb formatge ratllat Mandonguilles mixtes amb tomàquet i ceba Batut de fruites</p>	<p><i>I per sopar...</i> Tomàquet amanit Pizza al gust Crema catalana</p>
<p><b>19</b> Amanida de pasta (amb formatge fresc, tomàquet i olives)</p> <p>Bunyols casolans de bacallà amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Pastís de patata (amb tonyina, enciam i olives)</p> <p>Truita d'espínacs amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>21</b> Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes, calamar)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b> Crema de pastanaga</p> <p>Llom arrebossat amb arròs pilaf (saltejat amb herbes aromàtiques)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>23</b> Mongetes seques guisades amb ceba i pastanaga</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Broqueta de gall dindi amb verdures logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Meló amb pernil Llobarro amb llit de patata i verdures al papillote Gelatina de fruites</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Botifarra a la planxa amb patata al caliu logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espínacs amb patates Xai a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida amb mozzarella Pa amb tomàquet i embotit Flam</p>
<p><b>26</b> Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>27</b> Galets a la bolonyesa (amb carn picada i formatge ratllat)</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p><b>28</b> Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>29</b> Cigrons amb espínacs</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>30</b> Patates bullides amb pell i amanida (enciam, tomàquet i olives)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Amanida verda amb tonyina Llom a la planxa amb patates fregides logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Cuixetes de pollastre al forn amb flam d'arròs Macedònia de fruites</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida de patata Emperador a la planxa amb pebrot fregit logurt</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de pasta Truita a la francesa amb amanida variada Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Entrepà d'hamburguesa de vedella amb ceba, tomàquet i formatge Patates fregides Gelat</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 Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4 quatre SL

