



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



					<p>1 Crema de carbassó</p> <p>Botifarra de porc amb seques</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Favetes saltejades amb alls tendres i menta Pollastre arrebossat amb tomàquet al forn Poma al forn amb canyella</p>	<p>2 Galets a la bolonyesa (amb salsa de tomàquet i carn)</p> <p>Filet de lluç al forn amb verduretes</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa d'arròs amb verdures Trita de patates amb pebrot escalivat Fruita del temps</p>	<p>3 Cigrons amb verdures</p> <p>Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Plat únic: entrepà d'hamburguesa de vedella, ceba, tomàquet i enciam Batut de fruita</p>
<p>6 Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Trita d'espínacs amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Sipia a la planxa amb pebrot verd fregit logurt s/lactosa o de soja</p>	<p>7 Arròs amb xampinyons</p> <p>Bunyols de bacallà amb pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja o s/lactosa</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Llonzes de porc amb patates al forn Fruita del temps</p>	<p>8 Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Trinxat de col i patata Croquetes de carn Batut de fruites</p>	<p>9 Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç a l'orli i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdura juliana Pernilets de pollastre amb flam d'arròs integral Fruita del temps</p>	<p>10 Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Fricandó de vedella amb cuscús</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida amb poma i nous Sandvitxos calents de pernil cuit o sobrassada) Gelatina de fruites</p>			
<p>13 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Trita de carbassó i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Tonyina a la planxa amb albergínia al forn Compota de poma i pera</p>	<p>14 Crema de verdures</p> <p>Fideuà (amb peix, sípia, gambetes i calamar)</p> <p>logurt de soja o s/lactosa</p> <p><i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb pernil Salsitxes de pollastre i tomàquet al forn Fruita de temps</p>	<p>15 Coliflor amb patates</p> <p>Llom de porc al forn amb arròs integral fines herbes</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Estofat de patata i verdures Nuggets de pollastre amb enciam i olives logurt s/lactosa o de soja</p>	<p>16 Mongetes seques amb ceba i pastanaga</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Salmó a la planxa amb amanida de tomàquet Fruita de temps</p>	<p>17 Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Plat únic: empanadilles de verdures, ou ferrat i amanida verda amb nous logurt s/lactosa o de soja</p>			
<p>20 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Pit de gall dindi a la planxa amb saltejat de xampinyons logurt s/lactosa o de soja</p>	<p>21 Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Trita de pernil i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja o s/lactosa</p> <p><i>I per sopar...</i> Espínacs a la catalana (amb pinyons i panses) Hamburguesa de pollastre amb enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>22 Arròs amb costella de porc i verdures</p> <p>Llenguado a la taronja i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdura juliana Llom a la planxa amb carbassó al forn logurt s/lactosa o de soja</p>	<p>23 <i>Dijous llarder</i> Tastet de pa amb botifarra d'ou</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Purè de patates Bacallà al papillotte amb llit de tomàquet i ceba Fruita del temps</p>	<p>24 <i>Carnestoltes</i> Pizetes variades (de pernil o tonyina)</p> <p>Mandonguilles a la jardinera i amanida d'enciam</p> <p>Galetes (especials) i sucs</p> <p><i>I per sopar...</i> Plat únic: fajitas de pollastre amb verduretes i llegums Pinxo de pinya i kiwi</p>			
<p>27</p> <p>Festa</p>	<p>28 Arròs amb tomàquet</p> <p>Trita de patates i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja o s/lactosa</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Barretes de lluç amb tomàquet a la provençal Fruita del temps</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 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. · Els primers plats de llegum, els macarrons, els espaguetis i els fideus 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. 					