



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> Amanida amb poma i fruits secs Llenguado al forn amb llit de tomàquet fresc i orenga Suc de taronja natural</p>	<p><b>2</b> Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> <u>Plat únic:</u> Pizza al gust Flam</p>
					<p><b>5</b> Arròs amb xampinyons</p> <p>Pollastre a la planxa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Bistec a la planxa amb patates al caliu Poma al forn amb canyella</p>	<p><b>6</b> Espaguetis amb salsa de tomàquet i tonyina</p> <p>Bunyols de bacallà casolans (sense ou) amb enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Botifarra a la planxa amb tomàquet al forn Macedònia de fruites</p>
<p><b>12</b> Patates bullides amb pell i amanida</p> <p>Llom a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Pasta freda espirals multicolor Llenguado a la planxa amb xampinyons saltejats Crema</p>	<p><b>13</b> Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb amanida de tomàquet</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema tèbia de pastanaga amb poma Bistec de vedella a la planxa amb pebrot fregit Broqueta de mango i plàtan</p>	<p><b>14</b> Amanida de lleties (amb tomàquet, ceba i pastanaga)</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs 3 delícies Albergínia farcida de verdures amb formatge gratinat Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) o crema de pastanaga</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Truita de formatge amb tomàquet i olives Poma al forn amb vainilla</p>	<p><b>16</b> Arròs amb samfaina</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> <u>Plat combinat:</u> hamburguesa de pollastre, puré de patates i amanida de tomàquet Mousse de iogurt</p>		
<p><b>19</b> Amanida de pasta (amb formatge fresc, tomàquet i olives)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Gaspatxo andalús Llom arrebossat sense ou amb patates al forn logurt</p>	<p><b>20</b> Pastís fred de patata (amb tonyina, enciam i olives)</p> <p>Filet de bacallà amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Meló amb pernil Musaka d'albergínia Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Entremesos (embotits, formatge) i amanida variada</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p>Gelat</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs amb tomàquet Llenguado al forn amb llit de carbassó i ceba Broqueta de maduixes i plàtan</p>	<p>. Els règims puntuals (astringents, laxants o altres), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82)</p> <p>. Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 11h.</p> <p>. Els primers plats de llegum, macarrons, espaguetis i fideus són de producció ecològica.</p> <p>. Un dia a la setmana mengem el pa integral.</p> <p>. Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil.</p> <p>. Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.</p> <p>. Menú revisat per Lidia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL.</p>			

