

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



			<p>1 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>2 Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Filet de lluç a l'orli 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>5 Arròs amb xampinyons</p> <p>Truita d'espínacs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Pit de gall dindi a la planxa amb patates al caliu Poma al forn amb canyella</p>	<p>6 Espaguetis amb salsa de tomàquet i tonyina</p> <p>Bunyols de bacallà casolans 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>7 Verdura (mongeta tendra) amb patates</p> <p>Llom arrebossat amb arròs pilaf (saltejat amb herbes aromàtiques)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida freda de patata amb formatge fresc, olives, pernil dolç i tomàquet xerry Sípia a la planxa amb all i julivert logurt</p>	<p>8 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Gaspatxo de síndria Pernils de pollastre al forn amb ceba i herbes provençals Broqueta de meló i pinya</p>	<p>9 Vichyssoise (crema de porros)</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> <u>Plat únic:</u> Creps salades i Crep dolça</p>
<p>12 Patates bullides amb pell i amanida</p> <p>Truita fines herbes amb pa amb tomàquet 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>13 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Barretes de lluç 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>14 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>15 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>16 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>19 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> Gaspatxo andalús Llom arrebossat amb patates al forn logurt</p>	<p>20 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>21 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 Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.</p>	

