

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>2 Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Truita de patates amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3 Arròs a la milanesa (amb verdures i dauets de pernil)</p> <p>Filet de bacallà al forn amb tomàquet i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>4 Verdura (espínacs) bullida amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb mongetes seques</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5 Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Filet de lluç al forn amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6 Crema de carbassó</p> <p>Pollastre al forn amb arròs integral saltejat</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Hamburguesa de conill a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Nuggets de pollastre amb carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de fideus i arròs Filet de gall dindi al forn amb poma Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida amb formatge i nous Truita a la francesa amb pa amb tomàquet Compota de pera i poma</p>	<p><i>I per sopar...</i> Guacamole amb "nachos" Fajitas: de pollastre i saltejat de verdures logurt</p>
<p>9 Fideuà de verdures</p> <p>Truita de pernil i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10 Mongetes seques amb carbassó i pastanaga</p> <p>Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits) amb amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>11 Arròs a l'hortolana (amb mongeta, bròquil, pastanaga)</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn amb ceba i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12 Festa</p>  <p>13 Festa</p>	
<p><i>I per sopar...</i> Espinacs, remolatxa i patata bullides Broqueta de vedella amb verdures Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Pit de pollastre amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida amb gambes i pinya Llonzes de porc a la planxa amb espirals amb orenga Batut de plàtan i taronja</p>		
<p>16 Llenties guisades amb verdures</p> <p>Truita d'espínacs amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Bunyols de bacallà casolans amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>18 Vichyssoise (crema de porros)</p> <p>Estofat de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam (Filet de lluç)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Llom a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espinacs amb patates Cuixetes de pollastre al forn amb llit de samfaina Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb ceba Llenguado a la planxa amb picada Poma al forn</p>	<p><i>I per sopar...</i> Amanida russa Filet de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat únic: sandvitxos calents de pernil dolç, sobrassada i formatge a la planxa Batut tropical (de mango i pinya)</p>
<p>23 Arròs amb xampinyons</p> <p>Rodanxa de lluç a la romana i carbassó al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24 Fideus amb carxofes</p> <p>Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p>	<p>25 Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26 Bledes amb arròs i fesolets</p> <p>Llom arrebossat amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures Croquetes de pollastre amb pebrot escalivat Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdura Albergínia farcida de verdures i carn picada Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espirals amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb patata al caliu Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Arròs 3 delícies Truita de formatge amb tomàquet al forn Gelatina</p>	<p><i>I per sopar...</i> Plat únic: crep salada + crep dolça al gust Flam</p>
<p>30 Espaguetis amb salsa verda (amb herbes aromàtiques i formatge)</p> <p>Mandonguilles amb sípia i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31 Castanyada Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) amb minicroquetes (Crema de verdures)</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma i patates fregides</p> <p>Macedònia de fruites</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>. Els primers plats de llegum i pasta 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>. Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 12h.</p> <p>. Menú revisat per Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatre SL.</p>		
<p><i>I per sopar...</i> Sopa minestrone Truita a la francesa amb pa i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de moniato Calamars a la romana amb enciam, tomàquet i olives Mousse de iogurt</p>			