



Dilluns

Dimarts


Dimecres

Dijous

Divendres

- Els règims puntuals (astringents, laxants o altres), s'han de demanar a la cuina **abans de les 10 del matí (93 581 10 82)**
- Els primers plats de llegum i pasta 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.
- Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 12h.
- Menú revisat per Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatre SL.

<p><b>1</b></p> <p><b>Crema de carbassó</b></p> <p>Estofat de vedella amb arròs integral a les fines herbes</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i>  <b>Plat únic:</b>                  Pa d'hamburguesa, hamburguesa vegetal amb ceba, tomàquet i olives.                  Xips de verdures                  logurt soja o s/lactosa</p>
---

<p><b>4</b></p> <p><b>Galets a la bolonyesa (amb carn picada i salsa de tomàquet)</b></p> <p>Truita d'espínacs i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Sopa de pollastre i arròs                  Pollastre a l'allet amb tomàquet al forn                  Fruita del temps</p>	<p><b>5 Sant Nicolau</b></p> <p><b>Crema de carbassa</b></p> <p>Mandonguilles (especials) a la jardinera amb patates fregides</p> <p><b>logurt de soja o s/lactosa</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Espínacs amb patates                  Escalopa de vedella amb enciam, pastanaga i olives                  Fruita del temps</p>	<p><b>6</b></p> <p>Festa</p>	<p><b>7</b></p> <p>Festa</p>	<p><b>8</b></p> <p>Festa</p> 
<p><b>11</b></p> <p><b>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</b></p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Puré de patates gratinat                  Sèpia a la planxa amb llimona                  Poma al forn amb canyella</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Cigrons amb verdures</b></p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p><b>logurt de soja o s/lactosa</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Espínacs a la catalana (amb panses, pinyons i bacó)                  Crestes de tonyina amb verdura en tempura                  Fruita del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p><b>Sopa de brou de peix amb pasta</b></p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Crema de verdures                  Costelles de porc al forn amb patates                  Fruita del temps</p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</b></p> <p>Llom de porc al forn amb bolets i cuscús</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i>  <b>Plat únic:</b>                  Espaguetis amb tomàquet i orenga i mini mandonguilles de vedella                  Fruita del temps</p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Arròs amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot)</b></p> <p>Bunyols de bacallà casolans amb pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Amanida de tomàquet, fruits secs i olives                  Ous estrellats amb llit de patates i encenalls de pernil                  logurt soja o s/lactosa</p>
<p><b>18</b></p> <p><b>Lenties guisades amb carbassó i pastanaga</b></p> <p>Truita de patates i amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Sopa de verdures juliana                  Llenguado al papillote amb patates i ceba                  Fruita del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p><b>Arròs amb tomàquet</b></p> <p>Calamars a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p><b>logurt de soja o s/lactosa</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Sopa de pollastre amb cuscús                  Hamburguesa de vedella amb espàrrecs verds                  Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de verdures amb crostonets de pa torrat</b></p> <p>Vedella amb bolets i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i>                  Verdura 3 colors: bròquil, pastanaga i patata                  Truita francesa amb tomàquet amanit                  Gelatina</p>	<p><b>21</b></p> <p>No lectiu</p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Sopa de galets</b></p> <p>Pollastre al forn amb prunes i amanida variada</p> <p><b>Torrans, galetes i polvorons (especials)</b></p> <p><i>I per sopar...</i>  <b>Plat únic:</b>                  Pa de pita amb enciam, tomàquet, olives i falafel                  Broqueta de taronja i plàtan</p>

