



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>8</b> Llenties guisades amb verdures</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa vegetal amb pasta Pit de gall dindi a la planxa amb guarnició de poma al forn <i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>9</b> Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p><b>logurt natural</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Bròquil amb patates i moniato Llenguado a la planxa amb tomàquet al forn <i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>10</b> Arròs amb xampinyons</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Escalopa de vedella (sense ou) amb pebrot escalivat <i>logurt natural</i></p>	<p><b>11</b> Mongeta tendra bullida amb patates</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de ceba Hamburguesa de peix a la planxa amb patata al forn Batut de poma i plàtan</p>	<p><b>12</b> Sopa de brou de pollastre amb pasta</p> <p>Filet de bacallà amb salsa de tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Fajitas de pollastre a làmines amb enciam, tomàquet, olives i ceba Gelatina de fruites</p>
<p><b>15</b> Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom a la planxa i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de verdures amb verdura tallada a juliana Xurrasco de porc a la planxa amb tomàquet al forn Poma al forn amb canyella</p>	<p><b>16</b> Cigrons amb carbassó i pastanaga</p> <p>Filet de lluç al forn amb lliit de patata i tomàquet</p> <p><b>logurt natural</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Pit de pollastre arrebossat(sense ou) amb enciam variat i olives <i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>17</b> Espaguetis amb tonyina</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs a la catalana Bacallà al forn amb samfaina <i>logurt natural</i></p>	<p><b>18</b> Patates estofades amb costella de porc i verdures</p> <p>Bunyols de bacallà casolans (sense ou) i amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa amb brou de pollastre amb arròs Braqueta de gall dindi amb verdures <i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>19</b> Crema de carbassa amb crostonets de pa torrat</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Pizza casolana al gust Batut de fruites</p>
<p><b>22</b> Fideus a la cassola (amb costella de porc i verdures)</p> <p>Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Pollastre al forn amb llimona i rodanxes de ceba i patata <i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>23</b> Llenties amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Bistec a la planxa i amanida d'enciam</p> <p><b>logurt natural</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa amb brou de pollastre Llenguado a la planxa amb fines herbes i tomàquet al forn <i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>24</b> Espinacs bullits amb patates</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs a la cubana (amb salsa de tomàquet i plàtan al forn) Rotllets de pernil dolç Compota de poma i pera</p>	<p><b>25</b> Sopa de brou de verdures i pasta</p> <p>Llibrets de llom (amb pernil cuit) i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Torrada amb escalivada i tonyina Pit de gall dindi a la planxa <i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>26</b> Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar)</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Pita de falafel amb enciam, tomàquet, ceba, pastanaga i blat de moro <i>logurt natural</i></p>
<p><b>29</b> Arròs a l'hortolana (amb verdures)</p> <p>Llom a la planxa i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Mongetes verdes rodones amb patata saltejades amb pernil Pollastre a l'allet <i>Fruita del temps</i></p>	<p><b>30</b> Mongetes estofades amb carbassa</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa (arrebossat sense ou) i pastanaga ratllada</p> <p><b>logurt natural</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou vegetal amb arròs Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Broqueta de pera i plàtan</p>	<p><b>31</b> Crema de carbassó</p> <p>Fricandó de vedella amb cuscús</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar...</i> Purè de patates gratinat Salmó a la planxa amb enciam i olives negres <i>Fruita del temps</i></p>	<p>. Els règims puntuals (astringents, laxants o altres), s'han de demanar a la cuina <b>abans de les 10 del matí (93 581 10 82)</b></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 4uatresl.</p>	

