



Dilluns

Dimarts

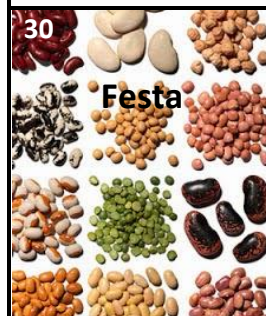
Dimecres

Dijous

Divendres



<p>3</p> <p>Llenties estofades amb ceba i pastanaga</p> <p>Llom a la planxa amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Mongeta verda amb patates Cuixetes de pollastre al forn amb tomàquet i alls a rodanxes Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de verdures (porro, carbassó, bròquil, pastanaga)</p> <p>Filet de pollastre arrebossat (sense ou) amb acompanyament d'arròs integral fines herbes</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida russa amb tonyina Cueta de rap al forn amb llimona i ceba Batut de plàtan i taronja</p>	<p>5</p> <p>Espaguetis napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida verda Pit de gall dindi a la planxa amb poma al forn de guarnició Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Bledes guisades amb arròs i fesolets</p> <p>Salsitxes de porc al forn i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Hamburguesa de vedella amb pa d'hamburguesa, ceba, tomàquet, enciam i formatge Patates xips per acompanyar logurt</p>
<p>9</p> <p>Fideuà de verdures (amb carxofa, pebrot, bròquil, albergínia i ceba)</p> <p>Pollastre al forn i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures Llobarro al forn amb flamb d'arròs i saltejat de bolets Compota de poma</p>	<p>10</p> <p>Mongetes seques guisades amb carbassó</p> <p>Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits) amb amanida d'enciam</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Espinacs a la catalana (panses, pinyons i ceba) Botifarra a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</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> Espaguetis a la Norma (tomàquet i albergínia) Llenguado a la planxa amb picada d'ametlles, all i julivert Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Arròs amb xampinyons</p> <p>Bunyols de bacallà especials (sense ou) i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Trinxat de col i patates Llom a la planxa amb amanida de tomàquet i pastanaga Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç al forn amb verdures i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Bledes amb patates saltejades amb alls tendres Cuixa de pollastre a la brasa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons guisats amb espinacs</p> <p>Salsitxes al forn i pastanaga ratllada</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs 3 delícies Pit de gall dindi empanat amb carbassó al forn Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida de pasta Orada al forn amb enciam i pastanaga Poma al forn amb canyella</p>	<p>19</p> <p>Patates estofades amb costella de porc i verdures</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Minestra de verdures Xai a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>
<p>23 Sant Jordi</p> <p>Sopa de lletres</p> <p>Llibrets de llom (farçits amb formatge i arrebossats sense ou) amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Puré de patates gratinat Lluç a la planxa a les fines herbes amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Bistec de vedella a la planxa amb amanida de tomàquet</p> <p>logurt natural</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida de mongeta verda rodona, tomàquet xerry i pernil Pit de pollastre a la planxa amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Trinxat de col i patata</p> <p>Pollastre al forn amb poma i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Bol d'amanida de brots tendres i pipes Espaguetis a la bolonyesa Compota de poma amb vainilla</p>	<p>26</p> <p>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Paella d'arròs marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Hummus amb bastonets de pastanaga Salmó a la planxa amb pebrot verd fregit Fruita del temps</p>
<p>27</p> <p>Verdura (espinacs) bullida amb patates</p> <p>Filet de bacallà guisat amb tomàquet i cigronets i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Pizza al gust Batut de iogurt i maduixes</p>			



30 Festa

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 Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4 quatre SL.