



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



		<p>12 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Barretes de lluç i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga i poma tèbia Filet de gall dindi a la planxa amb brots tendres Fruita del temps</p>	<p>13 Amanida de llenties (amb tomàquet, pebrot i tonyina)</p> <p>Truita de patates i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou de carn amb arròs Llenguado al forn amb carbassó i ceba Fruita del temps</p>	<p>14 Arròs amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Hamburguesa amb ceba, pa d'hamburguesa i amanida variada per acompanyar Gelatina de fruites</p>
<p>17 Amanida de pasta (amb pernil cuit, tomàquet i olives)</p> <p>Bunyols casolans de bacallà amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de coliflor Llom a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>18 Mongetes seques guisades amb carbassó, ceba i pastanaga</p> <p>Truita d'espínacs amb tomàquet amanit</p> <p>logurt soja o s/lactosa</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs 3 delícies Pit de pollastre a la planxa amb poma al forn Fruita del temps</p>	<p>19 Sopa de brou de verdures</p> <p>Salsitxes de porc al forn amb arròs integral <i>pilaf</i> (saltejat amb herbes aromàtiques)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Escalivada Lluç a la planxa amb llimona Macedònia de fruita tropical</p>	<p>20 Amanida de patata (amb tonyina, tomàquet i olives)</p> <p>Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Saltejat de verdures (carxofa, mongeta verda, ceba i tomàquet sec) Truita de pernil amb amanida verda Fruita del temps</p>	<p>21 Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Crema de verdures)</p> <p>Paella marinera (amb peix, sípia, gambetes, calamar)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Crep vegetal amb pernil Crep dolça (Podem fer la massa de les creps amb "llet" vegetal de civada, arròs, ametlla... i oli d'oliva en lloc de mantega per coure-les)</p>
<p>24 Arròs amb xampinyons</p> <p>Truita de carbassó i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Amanida variada amb formatge fresc Costelles de porc a la brasa amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p>25 Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</p> <p>Filet de lluç al forn amb lilit de patata i tomàquet</p> <p>logurt soja o s/lactosa</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassó Cuixetes de pollastre a l'allet Fruita del temps</p>	<p>26 Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i cuscús</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou vegetal amb verdura juliana Salmó a la planxa amb brots tendres i olives Fruita del temps</p>	<p>27 Cigrons guisats amb carbassa</p> <p>Filet de pollastre arrebossat i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Gaspatxo Amanida d'arròs amb tonyina i ou dur Broqueta de plàtan i kiwi</p>	<p>28 Patates estofades (amb costella de porc i verdures)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Amanida verda i pizza al gust logurt soja o s/lactosa</p>

. Els règims puntuals 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.

. Dos dies 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 i sopars proposats per Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.