

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p><b>4</b></p> <p><b>Espirals de colors amb salsa de formatges</b></p> <p><b>Rodanxa de lluç a la romana amb pastanaga ratllada</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Sopa de ceba Llom de conill a la papillota amb verdures Fruita del temps</i></p>	<p><b>5</b></p> <p><b>Llenties amb carbassó i pastanaga</b></p> <p><b>Truita d'espínacs i tomàquet amanit</b></p> <p><b>logurt natural</b></p> <p><i>I per sopar... Crema de carbassa Mero a la cassola amb patates Fruita del temps</i></p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</b></p> <p><b>Filet de pollastre arrebossat amb amanida d'enciam</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Sopa de brou de carn amb pasta Truita de formatge amb picat de tomàquet, pastanaga i ceba logurt natural amb fruita</i></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Arròs amb salsa de tomàquet</b></p> <p><b>Filet de lluç al forn amb verdures i pastanaga ratllada</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Pèsols amb patata saltejats amb ceba Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps</i></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Sopa de brou de verdures amb pasta</b></p> <p><b>Pilota al forn amb salsa d'ametlles i patates fregides</b></p> <p><b>Galetes i sucs</b></p> <p><i>I per sopar... <b>PLAT ÚNIC:</b> Sandvitxos calents de pernil cuit i pernil país amb formatge Crema catalana</i></p>
<p><b>11</b></p> <p><b>Festa Sant Martí</b></p> 	<p><b>12</b></p> <p><b>Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet i formatge ratllat)</b></p> <p><b>Truita de pernil amb pastanaga ratllada</b></p> <p><b>logurt natural</b></p> <p><i>I per sopar... Bròquil, pastanaga i patata bullida Pollastre amb samfaina Fruita del temps</i></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>Trinxat de col i patata</b></p> <p><b>Salsitxes de pollastre al forn amb amanida de tomàquet</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Escudella d'arròs i fideus Bacallà a la planxa amb amanida de tomàquet Poma al forn</i></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Cigrons guisats amb patates</b></p> <p><b>Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Crema de carbassó i pastanaga Broqueta de gall dindi amb verdures Fruita del temps</i></p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Crema de carbassa</b></p> <p><b>Arròs amb bacallà i verdures</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... <b>PLAT ÚNIC:</b> Pizza al gust Mousse de iogurt</i></p>
<p><b>18</b></p> <p><b>Arròs amb salsa de tomàquet</b></p> <p><b>Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i amanida d'enciam</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Crema de pastanaga Llenguado a la llimona amb patata i tomàquet al forn Fruita del temps</i></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>Fideuà de verdures</b></p> <p><b>Filet de lluç a l'orli (arrebossat amb ou i pa ratllat) i tomàquet amanit</b></p> <p><b>logurt natural</b></p> <p><i>I per sopar... Sopa de brou de verdures amb verdura juliana Pit de gall dindi al forn amb formatge de cabra fos Fruita del temps</i></p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Verdura (espínacs) bullida amb patates</b></p> <p><b>Pollastre al forn amb arròs integral saltejat</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Espaguetis amb formatge ratllat Salmó a la planxa amb carbassó a la planxa Taronja a rodanxes</i></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Sopa de brou de pollastre amb pasta</b></p> <p><b>Llom al forn amb xampinyons i pastanaga ratllada</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Purè de patata amb daus de pernil cuit Pernilets de pollastre al forn amb lliit de ceba i all Fruita del temps</i></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Mongetes seques guisades amb carbassó i ceba</b></p> <p><b>Bunyols de bacallà casolans amb tomàquet amanit</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... <b>PLAT ÚNIC:</b> Truita de patates i ceba amb pa amb tomàquet Flam de vainilla</i></p>
<p><b>25</b></p> <p><b>Arròs amb xampinyons</b></p> <p><b>Calamars a l'andalusa i amanida de tomàquet</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Sopa de verdures amb fideus Carn magra de porc a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps</i></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Patates estofades (amb costella de porc i verdures)</b></p> <p><b>Truita de carbassó i pastanaga ratllada</b></p> <p><b>logurt natural</b></p> <p><i>I per sopar... Crema de carbassa Tonyina a la planxa amb enciam i olives Fruita del temps</i></p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Espaguetis carbonara (amb pernil dolç, bacó i formatge)</b></p> <p><b>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Mongeta amb patates Croquetes de rostit amb amanida de tomàquet i ceba Macedònia de fruita</i></p>	<p><b>28</b></p> <p><b>Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba</b></p> <p><b>Filet de lluç al forn amb lliit de patata i tomàquet</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... Sopa de brou de carn amb arròs Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita del temps</i></p>	<p><b>29</b></p> <p><b>Crema de carbassó</b></p> <p><b>Estofat de vedella amb bolets i cuscús</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><i>I per sopar... <b>PLAT ÚNIC:</b> Hamburguesa de llegum a la planxa amb tomàquet, enciam i ceba i patates al forn logurt natural</i></p>

- Els règims puntuals (astringents o laxants), 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**.
- El **iogurt** és natural ensucrat La Fageda. Si alguna família el vol sense sucre, ho pot demanar. A P3 el donem sense sucre. Si alguna família el vol ensucrat, ho pot demanar.
- 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 podeu contactar per mail ([educadors4uatre@gmail.com](mailto:educadors4uatre@gmail.com)) o ens trobareu a l'Escola i/o per telèfon ( **93 581 10 82**), de 9h a 11h.
- Menú revisat i sopars proposats per Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatre SL.