

Dilluns



Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



				<p>1 Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Botifarra de porc al forn amb mongetes seques saltejades amb all i julivert</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Bleda i patata Filet de lluç a la planxa amb orenga i tomàquet amanit Fruita</p>	<p>2 Verdura (mongeta tendra) amb patates</p> <p>Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Tallarines amb sofregit de verdures, tomàquet, tofu i formatge ratllat logurt natural</p>
<p>5 Sant Nicolau</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles a la jardinera amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Arròs amb salsa napolitana Bacallà al forn amb llimona i ceba Fruita</p>	<p>6</p> <p>FESTIU</p>	<p>7</p> <p>Fideuà de verdures</p> <p>Truita de patates amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Coliflor i patata Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet i olives Fruita</p>	<p>8</p> <p>FESTIU</p>	<p>9</p> <p>FESTIU</p>	
<p>12</p> <p>Llenties guisades amb carbassó i pastanaga</p> <p>Truita d'espínacs i tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de pastanaga Cuixeta de pollastre a la brasa amb tomàquet i poma Fruita</p>	<p>13</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Bunyols de bacallà casolans i amanida d'enciam</p> <p>logurt natural *</p>	<p>14</p> <p>Sopa de brou de verdures amb pasta</p> <p>Hamburguesa de pollastre al forn i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Mongeta seca saltejada amb ceba Dorada amb tomàquets cherrys a les fines herbes al forn Fruita</p>	<p>15</p> <p>Trinxat de col i patata</p> <p>Filet de lluç a l'ori (arrebossat) amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa de peix amb arròs Truita de carbassó i ceba amb enciam i pastanaga ratllada Fruita</p>	<p>16</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Fideus a la cassola amb cigrons i verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> <u>Hamburguesa</u> amb pa de sèsam, hamburguesa vegetariana, enciam i tomàquet i patates xips logurt natural</p>	
<p>19</p> <p>Arròs a l'hortolana (amb verdures)</p> <p>Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p> <p><i>I per sopar...</i> Sopa minestrone Pit de gall dindi a la planxa amb patata al forn Fruita</p>	<p>20</p> <p>Crema de verdures amb crostonets de pa torrat</p> <p>Canelons gratinats</p> <p>logurt natural *</p> <p><i>I per sopar...</i> Bròquil i patata Lluç al forn amb llit de ceba i carbassó Fruita</p>	<p>21</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Pollastre rostit amb prunes i amanida d'enciam</p> <p>Torrans, galetes i polvorons</p> <p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Truita a la francesa amb tomàquet amanit Fruita</p>	<p>* El logurt. Progressivament anem introduint el logurt sense sucre. El curs 2022-23, a P3, P4, P5 i 1r el donem sense sucre. Si alguna família el vol ensucrat, ho pot demanar. A partir de 2n el logurt és natural ensucrat. Si alguna família el vol sense sucre, ho pot demanar.</p> <ul style="list-style-type: none"> . 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 (els dimarts i els dijous) mengem el pa integral. . Un dia al mes el menú no conté proteïna animal . 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, al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 11h i al mail educadors4uatres@gmail.com. . Menú revisat i sopars proposats per Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana (Núm. col·legiada CAT000373), per a Educadors 4uatres SL. <p> Aliments integrals</p> <p> Dia sense proteïna animal</p>		

