

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Arròs 3 vegetals amb blat de moro, pèsols i pastanaga</p> <p>Truita de patates amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Crema de porro i patata amb crostons de pa torrat</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat</p> <p>Porcions d'abadejo amb all i julivert amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt</p>	<p>5</p> <p>Bròquil amb patata i raig d'oli d'oliva</p> <p>Magra de porc amb salseta de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Empedrat de mongetes seques amb olives negres, pebrot i ou dur</p> <p>Llibrets de gall d'indi amb formatge amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9</p> <p>Espirals amb salseta de formatge</p> <p>Porcions de lluç al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb ceba i pebrot</p> <p>Gelat</p>	<p>12</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Amanida russa amb tonyina, olives i maionesa</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Crestes de tonyina amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb verduretes i cúrcuma</p> <p>Truita de carbassó i patata amb enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Mongeta tendra amb patata i raig d'oli d'oliva</p> <p>Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>19</p> <p>Macarrons a la carbonara</p> <p>Filet de gallineta al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida de patata amb ou dur, olives i blat de moro</p> <p>Pit de pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Minestra de verdures amb raig d'oli d'oliva</p> <p>Mandonguilles guisades amb la seva salsa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Calamars a la romana amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Amanida de pasta amb formatge fresc, olives i pastanaga</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Crema tèbia de carbassó amb crostons de pa torrat</p> <p>Truita de patates i ceba amb enciam i olives</p> <p>Gelat</p>
<p>30</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Truita de patates i espinacs amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>1</p> <p>Amanida d'arròs amb tonyina, blat de moro i olives</p> <p>Contraçuixa de pollastre al forn amb ceba i pebrot</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Pèsols amb patatata</p> <p>Magra de porc amb salseta de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Crema tèbia de verdures</p> <p>Pizza margarita casolana amb xips</p> <p>logurt</p>

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº1381. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

