

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
<p>Minestra de verdures (patata, pastanaga, mongeta verda i pèsols) Botifarra de porc amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Espaguetis a la bolonyesa (tomàquet, ceba i carn picada) Lluç amb salsa verda (ceba, farina, mongetes verdes, julivert i brou peix natural)</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita francesa amb pernil dolç amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Sopa de brou (brou pollastre, porro, pastanaga, ceba i api) Estofat de gall dindi amb patata, tomàquet, mongeta tendra i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Llenties estofades amb arròs (pebrot, tomàquet, ceba i herbes provençals) Croquetes de brandada de bacallà amb tomàquet natural</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
<p>Macarrons a la carbonara vegetal (ceba, llet, i xampinyons) Cuixa de pollastre al forn amb allet i enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Crema de verdures (espinacs, patata, llet i ceba) Estofat de vedella amb pastanaga i mongeta verda</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Escudella de verdures amb pasta i cigrons (brou pollastre, porro, daus pastanaga, cigrons, pasta, col, ceba i api) Salmó al forn amb all i julivert amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Mongetes blanques estofades (patata, pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles) Contra cuixa de pollastre al forn amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs amb verdures (ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes i picada ametlles) Truita de carbassó amb enciam llombarda i pastanaga</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOURS 25	DIVENDRES 26
<p>Trinxat de col i patata amb rostes de pernil Tonyina arrebossada amb enciam</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Tallarines amb salsa de tomàquet i xampinyons Llom de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Cigrons estofats (patata, pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles) Filet de pollastre a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, ou i pernil dolç) Lluç al forn amb all i julivert amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Pèsols bullits amb patata Truita francesa amb formatge i enciam i pastanaga</p> <p>logurt i pa</p>
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
<p>Espirals amb salsa de tomàquet i olives negre Filet de pollastre arrebossat amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Crema de carbassa (carbassa, patata, llet i ceba) Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs blanc amb xampinyons, pastanaga i ceba Lluç a la marinera (tomàquet, ceba i picada ametlles)</p> <p>Fruita i pa</p>		

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb oli d'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

MARGARITA PONS SEGÚ
CAT 001031