

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<b>1</b> ☞ Cigrons estofats amb verdures i xoriço ☞ Truita a la francesa amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Gelatina Kcal:620 P:28g G:32g H.C:54g	<b>2</b> ☞ Espaguetis Bolonyesa (amb tomàquet, ceba, carn picada i formatge) ☞ Cuetes de rap al forn a la llimona amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:608 P:30g G:24g H.C:64g
<b>5</b> ☞ Mongetes blanques amb tomàquet i xampinyons ☞ Truita de carbassó amb amanida d'enciam, olives i blat de moro ☞ Fruita del temps Kcal:634 P:28g G:28g H.C:68g	<b>6</b> ☞ Sopa de peix ☞ Fricandó de vedella amb xampinyons ☞ Mandarina Kcal:646 P:23g G:27g H.C:76g	<b>7</b> ☞ Arròs amb tomàquet i tonyina ☞ Solomillets de pollastre arrebossats amb amanida d'enciam, pastanaga i olives ☞ Iogurt Kcal:673 P:36g G:25g H.C: 76g	<b>8</b> ☞ Patates estofades amb verdures ☞ Bacallà al forn amb tomàquet ☞ Fruita del temps Kcal:684 P:37g G:32g H.C:62g	<b>9</b> ☞ Fideus a la cassola ☞ Llom de porc amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:623 P:33g G:25g H.C:66g
<b>12</b> ☞ Minestra de verdures* ☞ Butifarra de pagès amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:610 P:21g G:38g H.C:46g	<b>13</b> ☞ Macarrons Napolitana (tomàquet, pastanaga i formatge) ☞ Filet de lluç al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro ☞ Fruita del temps Kcal:621 P:32g G:22g H.C:73g	<b>14</b> ☞ Crema de verdures de l'hort amb rostes ☞ Pernillets de pollastre a la llimona amb patates xips ☞ Fruita del temps Kcal:626 P:32g G:31g H.C:53g	<b>15</b> ☞ Arròs caldós amb sípia ☞ Truita de patata amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Iogurt Kcal:681 P:33g G:28g H.C:75g	<b>16</b> ☞ Llenties guisades amb patata i verdures ☞ Calamars a la romana amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Pastís de carnaval Kcal:699 P:38g G:31g H.C:67g
<b>19</b> ☞ Arròs amb verdures ☞ Hamburguesa mixta amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:640 P:20g G:36g H.C:61g	<b>20</b> ☞ Crema de pastanaga i carbassa ☞ Pollastre rostit amb patates fregides ☞ Fruita del temps Kcal:694 P:37g G:29g H.C:70g	<b>21</b> ☞ Mongetes blanques guisades amb tomàquet, ceba i pebrot ☞ Truita a la francesa amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Natilles Kcal:606 P:32g G:22g H.C:70g	<b>22</b> ☞ Sopa amb brou de gallina ☞ Estofat de vedella amb verdures i patata ☞ Fruita del temps Kcal:650 P:37g G:28g H.C:62g	<b>23</b> ☞ Tallarines amb tomàquet i formatge ratllat ☞ Filet de fogaçero al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:611 P:40g G:21g H.C:65g
<b>26</b> ☞ Cigrons estofats amb verdures ☞ Truita amb formatge amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Iogurt Kcal:663 P:30g G:34g H.C:57g	<b>27</b> ☞ Patates guisades ☞ Croquetes de pernil amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:575 P:25g G:23g H.C:67g	<b>28</b> ☞ Sopa d'au amb pasta ☞ Bacallà al forn amb sofregit de tomàquet i ceba amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Macedònia Kcal:767 P:35g G:38g H.C:71g		

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / El menú està adaptat als corresponents canvis dels alumnes amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, així com amb qualsevol tipus de patologia o motiu personal que puguin patir / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat.

\*La maionesa utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat