

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 ☞ Cigrons estofats amb verdures i xoriço (s/gluten) ☞ Truita a la francesa amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Gelatina Kcal:620 P:28g G:32g H.C.:54g	2 ☞ Espaguetis (s/gluten) Bolonyesa (amb ceba, tomàquet, carn picada i formatge s/gluten) ☞ 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
5 ☞ 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	6 ☞ Sopa de peix (s/gluten) ☞ Fricandó de vedella amb xampinyons (s/gluten) ☞ Mandarina Kcal:646 P:23g G:27g H.C.:76g	7 ☞ Arròs amb tomàquet i tonyina ☞ Solomillets de pollastre arrebossats (s/gluten) amb amanida d'enciam, pastanaga i olives ☞ logurt Kcal:673 P:36g G:25g H.C.:76g	8 ☞ Patates estofades amb verdures ☞ Bacallà al forn amb tomàquet ☞ Fruita del temps Kcal:684 P:37g G:32g H.C.:62g	9 ☞ Fideus a la cassola (s/gluten) ☞ Llom de porc amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:623 P:33g G:25g H.C.:66g
12 ☞ Minestra de verdures* ☞ Butifarra de pagès (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:610 P:21g G:38g H.C.:46g	13 ☞ Macarrons (s/gluten) Napolitana (tomàquet, pastanaga i formatge s/gluten) ☞ 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	14 ☞ Crema de verdures de l'hort amb rostes (s/gluten) ☞ Pernillets de pollastre a la llimona amb patates xips (s/gluten) ☞ Fruita del temps Kcal:626 P:32g G:31g H.C.:53g	15 ☞ Arròs caldós amb sípia ☞ Truita de patata amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ logurt Kcal:681 P:33g G:28g H.C.:75g	16 ☞ Llenties guisades amb patata i verdures ☞ Calamars a la romana (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Pastís de carnaval (s/gluten) Kcal:699 P:38g G:31g H.C.:67g
19 ☞ Arròs amb verdures ☞ Hamburguesa mixta (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:640 P:20g G:36g H.C.:61g	20 ☞ Crema de pastanaga i carbassa ☞ Pollastre rostit amb patates fregides ☞ Fruita del temps Kcal:694 P:37g G:29g H.C.:70g	21 ☞ 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	22 ☞ Sopa amb brou de gallina (s/gluten) ☞ Estofat de vedella amb verdures i patata ☞ Fruita del temps Kcal:650 P:37g G:28g H.C.:62g	23 ☞ Tallarines s/gluten amb tomàquet i formatge ratllat (s/gluten) ☞ Filet de fogaçero al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:611 P:40g G:21g H.C.:65g
26 ☞ Cigrons estofats amb verdures ☞ Truita amb formatge (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ logurt Kcal:663 P:30g G:34g H.C.:57g	27 ☞ Patates guisades ☞ Calamars a la romana (s/gluten) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:575 P:25g G:23g H.C.:67g	28 ☞ Sopa de brou de gallina amb pasta (s/gluten) ☞ 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 pa, les pastes, les farines i els postres làctics per cuinar i arrebossar són sense gluten, de la mateixa manera que els aliments processats (salsitxes, pernil dolç, brotxetes...) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetatges són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen gluten / Aquest menú s'elabora amb olis i recipients a part / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat / La informació nutricional correspon amb el menú basal.
 * S'ofereix maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat.