



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Crema de porro amb rostes</li> <li>☞ Fricandó de vedella amb pèsols i xampinyons</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:706 P:38g G:43g H.C:42g</p>
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Arròs caldós amb sípia</li> <li>☞ San Jacobos (pernil cuït i formatge) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:658 P:25g G:34g H.C:84g</p>	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Patates estofades amb verdures</li> <li>☞ Cuetes de bacallà a la llimona amb amanida d'enciam, tomàquet i olives</li> <li>☞ logurt</li> </ul> <p>Kcal:723 P:41g G:33g H.C:63g</p>	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mongetes blanques amb tomàquet, ceba i formatge ratllat</li> <li>☞ Truita a la francesa amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:537 P:28g G:17g H.C:69g</p>	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Amanida russa amb maionesa (patata, pèsols, pastanaga i mongeta verda)*</li> <li>☞ Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:629 P:33g G:34g H.C:47g</p>	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Tirabuixons amb sofregit de tomàquet, xampinyons i formatge ratllat</li> <li>☞ Mandonguilles amb verdures</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:659 P:23g G:33g H.C:68g</p>
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mongeta verda amb patata i pernil cuït*</li> <li>☞ Salsitxes al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga</li> <li>☞ logurt</li> </ul> <p>Kcal:723 P:31g G:41g H.C:57g</p>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llenties guisades amb arròs i verdures</li> <li>☞ Cuixetes de pollastre al forn amb patates fregides</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:673 P:47g G:29g H.C:56g</p>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Fideuà</li> <li>☞ Filet de lluç a la romana amb amanida d'enciam, tomàquet i olives</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:634 P:34g G:23g H.C: 75g</p>	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Crema de carbassó</li> <li>☞ Rostit de gall dindi amb patates i verdures</li> <li>☞ Fruita del temps amb rajolí de xocolata (s/fruits secs ni traces)</li> </ul> <p>Kcal:732 P:36g G:33g H.C:73g</p>	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Arròs amb tomàquet i tonyina</li> <li>☞ Truita de patata amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:612 P:22g G:24g H.C:76g</p>
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Amanida de pasta amb pernil cuït i pinya</li> <li>☞ Plat combinat amb tomàquet amanit i patates xips (s/fruits secs ni traces)</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:772 P:36g G:30g H.C:88g</p>	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Empedrat de mongetes seques (tomàquet, tonyina i olives)</li> <li>☞ Truita a la francesa amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro</li> <li>☞ logurt</li> </ul> <p>Kcal:643 P:49g G:22g H.C:67g</p>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Arròs melós amb xampinyons</li> <li>☞ Gall dindi al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:718 P:22g G:47g H.C:52g</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llescat de patata, tomàquet i ceba al forn</li> <li>☞ Filet de caella a la mostassa amb amanida d'enciam i olives negres</li> <li>☞ Fruita del temps</li> </ul> <p>Kcal:611 P:38g G:26g H.C:56g</p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Crema tèbia de verdures</li> <li>☞ Pizza casolana de pernil cuït i formatge amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga</li> <li>☞ Fruita en almívar</li> </ul> <p>Kcal:761 P:32g G:33g H.C:86g</p>
<p>25</p> <p><b>FESTIU</b></p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>26</p> <p><b>FESTIU</b></p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>27</p> <p><b>FESTIU</b></p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>28</p> <p><b>FESTIU</b></p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>29</p> <p><b>FESTIU</b></p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva i per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen fruits secs ni traces de fruits secs / 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.