

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

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva 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) / 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.