

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 ☞ Puré de porro amb rostes (s/gluten, lactosa ni llet) ☞ Fricandó de vedella amb pèsols i xampinyons (s/gluten) ☞ Fruita del temps Kcal:706 P:38g G:43g H.C:42g
4 ☞ Arròs caldós amb sípia ☞ Pit de gall dindi a la planxa amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:658 P:25g G:34g H.C:84g	5 ☞ Patates estofades amb verdures ☞ Cuetes de bacallà a la llimona amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:723 P:41g G:33g H.C:63g	6 ☞ Mongetes blanques amb tomàquet, ceba ☞ Truita a la francesa (s/lactosa ni llet) amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:537 P:28g G:17g H.C:69g	7 ☞ 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 Kcal:629 P:33g G:34g H.C:47g	8 ☞ Tirabuixons amb sofregit de tomàquet, xampinyons ☞ Llom de porc a la planxa amb verduretes ☞ Fruita del temps Kcal:659 P:23g G:33g H.C:68g
11 ☞ Mongeta verda amb patata i pernil cuit* ☞ Salsitxes al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita del temps Kcal:723 P:31g G:41g H.C:57g	12 ☞ Llenties guisades amb arròs i verdures ☞ Cuixetes de pollastre al forn amb patates fregides ☞ Fruita del temps Kcal:673 P:47g G:29g H.C:56g	13 ☞ Fideuà (s/gluten) ☞ Filet de lluç a la romana (s/gluten ni lactosa ni llet) amb amanida d'enciam, tomàquet i olives ☞ Fruita del temps Kcal:634 P:34g G:23g H.C:75g	14 ☞ Puré de cabassó (s/lactosa ni llet) ☞ Rostit de gall dindi amb patates i verdures (s/gluten) ☞ Fruita del temps amb rajolí de xocolata (s/gltn, lactosa ni llet) Kcal:732 P:36g G:33g H.C:73g	15 ☞ Arròs amb tomàquet i tonyina ☞ Truita de patata amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:612 P:22g G:24g H.C:76g
18 ☞ Amanida de pasta (s/gluten) amb pernil cuit (s/lactosa ni llet) i pinya ☞ Plat combinat (s/gltn, lactosa ni llet) amb tomàquet amanit i patates xips ☞ Fruita del temps Kcal:772 P:36g G:30g H.C:88g	19 ☞ Empedrat de mongetes seques (tomàquet, tonyina i olives) ☞ Truita a la francesa (s/lactosa ni llet) amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro ☞ Fruita del temps Kcal:643 P:49g G:22g H.C:67g	20 ☞ Arròs melós amb xampinyons (s/lactosa ni llet) ☞ Gall dindi al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre ☞ Fruita del temps Kcal:718 P:22g G:47g H.C:52g	21 ☞ Llescat de patata, tomàquet i ceba al forn ☞ Filet de caella a la mostassa (s/lactosa) amb amanida d'enciam i olives negres ☞ Fruita del temps Kcal:611 P:38g G:26g H.C:56g	22 ☞ Puré de verdures (s/lactosa ni llet) ☞ Pizza casolana de pernil cuit (s/gluten, lactosa ni llet) amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga ☞ Fruita en almívar Kcal:761 P:32g G:33g H.C:86g
25 FESTIU VACANCES D'ESTIU	26 FESTIU VACANCES D'ESTIU	27 FESTIU VACANCES D'ESTIU	28 FESTIU VACANCES D'ESTIU	29 FESTIU VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa (s/gluten) 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) / El pa, les pastes i les farines són sense gluten ni cap tipus de làctic, de la mateixa manera que els aliments processats (salsitxes, pernil dolç, brotxetes...) / Les salses seran d'elaboració pròpia tenint en compte la intolerància / Tots els etiquetatges són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen gluten, lactosa ni llet / 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'oferirà maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat.