

				DIVENDRES 1
				<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Varetes de lluç arrebossades amb enciam i pastanaga logurt i pa</p>
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
<p>Espinacs a la crema (llet, farina de blat i ceba)</p> <p>Hamburgueses mixta a la planxa amb patates xips</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Fideus a la marinera (brou peix natural, tomàquet, ceba, picada ametlles)</p> <p>Filet de pollastre a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	FESTIU	FESTIU	FESTIU
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
<p>Crema de pastanaga (pastanaga, patata, llet i ceba)</p> <p>Crestes de tonyina amb enciam i sèsam</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Macarrons amb tomàquet, ceba i olives negre</p> <p>Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Escudella de verdures amb mill i cigrons (brou pollastre, porro, daus pastanaga, cigrons, mill, col, ceba i api)</p> <p>Truita d'espínacs amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, ou i pernil dolç)</p> <p>Salmó al forn amb all i julivert amb tomàquet natural</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Mongetes blanques estofades amb fajol (patata, fajol, pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles)</p> <p>Hamburguesa de quinoa al forn amb enciam i pastanaga logurt i pa</p>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
<p>Pèsols i patata</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Arròs a la milanesa (pebrot, tomàquet, ceba, all, formatge i pernil salat)</p> <p>Truita francesa amb enciam</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Crema de carbassó (carbassó, patata, llet i ceba)</p> <p>Pizza de pernil i formatge amb enciam i olives</p> <p>Crema de vainilla amb neules i pa</p>	NO LECTIU	<p>Sopa de galets (brou pollastre, porro, pastanaga, ceba i api)</p> <p>Pollastre al forn amb prunes</p> <p>Fruita i pa</p>

Marta P.
 NARRARITA PONS SEGUÍ
 CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, lleties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb oli d'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.