



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Del 30 al 4 d'Octubre	<ul style="list-style-type: none"> * Crema de bledes (ceba, bledes i patata) amb crostonets de pa (opcional). * Croquetes de pollastre acompanyades d'amanida d'enciam, magrana i olives negres. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Llenties estofades amb carn magra i verdures. (Ceba, pastanaga i pebrot vermell). * Truita de patates acompanyada d'amanida d'enciam i pastanaga * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Sopa de verdura (porro, pastanaga, xirivia, api, nap, col i bledes). * Hamburguesa de vedella amb patates fregides. * Flam. 	<ul style="list-style-type: none"> * Patata, pastanaga i pèsol bullit (maionesa opcional). * Pit de pollastre filetejat acompanyat d'amanida d'enciam, daus de gall d'indi i blat de moro. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Arròs caldós amb verdures (ceba, pastanaga i pebrot vermell). * Filet de lluç enfarinat acompanyat de xampinyons, llimona i llorer. * Fruita del temps.
Del 7 al 11 d'Octubre	<ul style="list-style-type: none"> * Amanida completa (enciam, pastanaga, blat de moro, olives negres, tomàquet verd i ceba tendra. * Macarrons a la bolonyesa (ceba, pastanaga, carn picada i tomàquet). * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Crema de carbassa (patata, ceba i carbassa). * Bacallà al forn amb salsa de tomàquet i ou dur (opcional). * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Cigrons estofats amb verdura i xistorra esparracada (pebrot vermell, ceba i pastanaga). * Croquetes de pernil ibèric acompanyades d'amanida de formatge semicurat. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Tallarines a la carbonara. (Crema de llet, ceba i beicon fumat). * Truita a la francesa acompanyada d'amanida d'enciam i magrana. * Iogurt natural. 	<ul style="list-style-type: none"> * Puré de patates acompanyat de formatge ratllat (opcional). Salsitxes de pollastre acompanyades d'amanida d'enciam i olives negres. * Fruita del temps.
Del 14 al 18 d'Octubre	<ul style="list-style-type: none"> * Estofat de patata, verdures i xoriç o (pebrot vermell, patata, ceba i pastanaga). * Hamburguesa de gall dindi acompanyada de xips vegetals. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Sopa de peix (verdura, peix de roca, gambeta i arròs). * Xurrasco de vedella fet al forn acompanyat d'amanida d'enciam, endivia, olives verdes i pastanaga. * Iogurt natural. 	<ul style="list-style-type: none"> * Arròs amb salsa de tomàquet i oli d'allets. * Truita de patates acompanyada de xampinyons, orenga, llimona i pebre dolç. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Llenties guisades amb sèpia i verdures (pebrot vermell, pastanaga i ceba). * Bunyols de bacallà acompanyats d'amanida d'enciam, olives negres, blat de moro i espàrrecs blancs. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Bròquil i patata bullida. * Canelons de rostit amb beixamel i formatge gratinat. * Fruita del temps.
Del 21 al 25 d'Octubre	<ul style="list-style-type: none"> * Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i poma) soja opcional. * Suprema de lluç al forn acompanyada de xampinyons, romaní i llorer. * Iogurt natural. 	<ul style="list-style-type: none"> * Raviolis farcits de carn de porc i vedella, acompanyats amb salsa de tomàquet (formatge ratllat opcional). * Pit de pollastre arrebossat acompanyat d'amanida d'enciam tomàquet i tonyina. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Crema de pastanaga i boniato (patata, boniato, porro i pastanaga). * Butifarra a la planxa acompanyada d'amanida d'enciam olives verdes i daus de gall dindi . * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Amanida xinesa (enciam pastanaga ratllada, pernil dolç i ou dur. * Chow Mein fideus amb pollastre, gambeta, verdures i soja (pebrot vermell, ceba i pastanaga). * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mongetes de Santa Pau amb all i julivert. * Truita a la francesa acompanyada d'amanida d'enciam, escarola i formatge fresc. * Fruita del temps.

Estem seguint les pautes alimentàries recomanades per la Generalitat de Catalunya per vetllar per un **bon equilibri nutricional dels nostres alumnes.**



UTILITZEM PRODUCTES DE PROXIMITAT