



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Del 29 al 2 de Febrer	<ul style="list-style-type: none"> * Arròs tres delícies, poma, pèsols i pastanaga acompanyat de soja.(opcional) * Truita a la francesa acompanyada d'amanida d'enciam, remolatxa i blat de moro. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Llentia pardina estofada amb verdures, patata i costella de porc rostida.(ceba, pastanaga i tomàquet sofregit.) * Suprema de lluç al forn amb salsa de tomàquet, verdures i ou dur. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Sopa de verdura i pistons (porro, pastanaga, xirivia, api, nap, col i bledes). * Hamburguesa de vedella amb patates fregides. * Iogurt natural. 	<ul style="list-style-type: none"> * Puré de patata acompanyat de formatge ratllat emmental (opcional). * Croquetes de pollastre acompanyades d'amanida d'enciam, olives verdes i tonyina. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mongeta tendra i patata monalisa bullida (maionesa opcional). * Llom fet a la planxa acompanyat de salsa de formatge emmental (crema de llet, formatge emmental,ceba dolça i pastanaga). *Fruita del temps
Del 5 al 9 de Febrer	<ul style="list-style-type: none"> * Amanida completa (enciam, tomàquet verd, ceba tendra, cogombre, blat de moro i olives negres laminades). * Fideus a la cassola amb costella de porc i verdura (ceba i pastanaga) . * Iogurt natural. 	<ul style="list-style-type: none"> * Crema de porro (patata monalisa, ceba i porro.) acompanyat de crostonets de pa.(opcional). * Cuixa de pollastre groc català rostida al forn amb romaní i llimona, acompanyada d'amanida d'enciam i brots de soja *Iogurt natural. 	<ul style="list-style-type: none"> * Amanida completa (enciam, tomàquet verd, ceba tendra, cogombre, blat de moro i olives negres laminades). * Butifarra esparracada acompanyada de mongetes de Santa Pau, bolets i verdura (ceba i pastanaga). * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Espaguetis a la carbonara (crema de llet, ceba dolça i bacon fumat). * Bacallà al forn acompanyat de patata panadera (ceba, patata monalisa i allets). * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Estofat de patata, verdura i xistorra (pastanaga, ceba i pebrot vermell. * Truita a la francesa acompanyada de xampinyons amb orenga i llaurè. *Fruita del temps.
Del 12 al 16 de Febrer		<ul style="list-style-type: none"> * Arròs amb salsa de tomàquet i oli d'allets. * Croquetes de pernil ibèric acompanyades d'amanida d'enciam, pastanaga i remolatxa. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Crema de bledes, patata monalisa, bledes i ceba dolça, acompanyat de crostonets de pa (opcional). * Suprema de lluç al forn acompanyada de patata panadera (ceba i all). * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Cigrons estofats amb costella de porc i verdures (ceba dolça i pastanaga). *Truita de patates acompanyada de xampinyons, orenga, llimona i pebre dolç. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Sopa de peix (verdura, peix de roca, gambeta i arròs). *Pit de gall d'indi filetejat, fet a la planxa acompanyat d'amanida d'enciam, tomàquet verd i ou dur. * Fruita del temps.
Del 19 al 23 de Febrer	<ul style="list-style-type: none"> * Patata i mongeta tendra bullida (maionesa opcional). * Llom fet a la planxa acompanyat d'amanida d'enciam, olives negres, blat de moro i espàrrecs blancs. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Mongetes de Santa amb all i juliverf (opcional). * Hamburguesa de gall d'indi acompanyada de patates xips. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> *Brou de pollastre i verdures(Iuca i ou dur (opcionals). *Arròs amb sofregit de verdures, tomàquet i pollastre. * Fruita del temps. 	<ul style="list-style-type: none"> * Lenties estofades amb verdura i arròs (pebrot vermell, ceba i pastanaga). * Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot vermell, carbassó i pastanaga, acompanyat d'amanida d'enciam i olives negres. * Fruita natural. 	<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). * Flam.

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