



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

		<p>Macarrons a la bolonyesa o ensalada de pasta. ☉ Macarrons a la bolonyesa.</p> <p>Filet de lluç a la planxa. Ensalada mixta.</p> <p>Sopa de lletres. Bistec de vedella amb patates. 11</p>	<p>Cuinat de lleties o crema Esaú. Pilotes casolanes de vedella i porc. Pastanaga, pèsols i patates.</p> <p>Filet de llenguado planxa. Verdura al vapor. 12</p>	<p>Gaspatxo andalús o sopa de brou. ☉ Sopa de brou.</p> <p>Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat dolç.</p> <p>Truita de patates amb trempó. 13</p>
<p>Ensalada de cuixot i formatge o sopa meravella. ☉ Sopa meravella. Hamburgueses a la planxa. Ketchup i patates fregides.</p>	<p>Espirals amb salsa de tomàtiga i verdures. Filet de lluç Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.</p>	<p>Ensaladeta russa amb tonyina. ☉ Ensalada de tonyina i patata. Pollastre al forn. ☉ Contra cuixes de pollastre a la planxa. Ensalada.</p>	<p>Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga. Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada mixta.</p>	<p>Ensalada de ciurons amb tonyina o crema de llegums. Rodó d'indiot al forn. ☉ Raoles d'indiot. Patates al vapor</p>
<p>Crema de llegums i truita francesa amb tomàtiga i orenga. 16</p>	<p>Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre. 17</p>	<p>Sèmola i filet d'orada amb verdures a la planxa. 18</p>	<p>Llom a la planxa amb tumbet. 19</p>	<p>Pizza casolana. Tomàtiga, lletuga i blat dolç. 20</p>
<p>Paella cega o ensalada d'arròs. Delícies de pollastre i formatge. Ensalada tropical.</p>	<p>Canalons Rossini o sopa. Ous remenats amb cuixot. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga</p>	<p>Cuinat de mongetes o en crema. Pitrera d'indiot arrebossada. Ensalada mixta.</p>	<p>Espaguetis a la bolonyesa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de tomàtiga, lletuga i olives.</p>	<p>Sopa de brou amb cabell d'àngel. Pollastre al forn a la caçadora. Contra cuixes de pollastre. Patates fregides.</p>
<p>Salmó al forn amb verdures. 23</p>	<p>Crema de verdures. Hamburguesa de vedella. 24</p>	<p>Estofat de sípia amb patates i pèsols. 25</p>	<p>Pa amb oli amb cuixot dolç. Ensalada amb blat dolç i tonyina. 26</p>	<p>Rap a la planxa amb ensaladeta russa 27</p>
<p>Espirals amb tomàtiga i formatge. Filet de llenguado arrebossat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.</p>				
<p>Pitrera d'indiot a la planxa amb tumbet. 30</p>				
<p>☉ Educació Infantil</p> <p>Pa blanc: dilluns, dimecres i divendres; pa integral o moreno: dimarts i dijous. Postres: fruita del temps cada dia, i un dia a la setmana, iogurt, flam, gelatina. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA:</u> Berenars: entrepà, galetes (Maria o Quelitas) amb xocolata o formatge, iogurt, petit, llet.</p> <p>Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualque plat, se canviaria per un altre de semblant.</p>				<p><u>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</u></p> <p>Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API.</p> <p>S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS PER A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES</p>
<p> Recomanacions de sopars. Se recomana fruita natural en cada sopar.</p>				



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		Macarrones a la boloñesa o ensalada de pasta. ☉ Macarrones a la boloñesa.	Potaje de lentejas o crema Esaú.	Gazpacho andaluz o sopa de cocido. ☉ Sopa de cocido.
		Filete de merluza a la plancha. Ensalada mixta.	Albóndigas caseras de ternera y cerdo. Zanahorias, guisantes y patatas.	Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y maíz.
		Sopa de letras. Filete de ternera con patatas. 11	Filete de lenguado plancha. Verdura al vapor. 12	Tortilla de patatas con trempó. 13
Ensalada de jamón y queso o sopa maravilla. ☉ Sopa maravilla. Hamburguesas a la plancha. Ketchup y patatas fritas.	Ensalada de pasta o espirales con salsa de tomate y verduras. Filete de merluza Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Ensaladilla rusa con atún ☉ Ensalada de atún y patata. Pollo al horno. ☉ Contra muslos de pollo a la plancha. Ensalada.	Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate. Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao. Ensalada mixta.	Ensalada de garbanzos con atún o crema de legumbres. Redondo de pavo al horno. ☉ Raoles d'indiot. Patatas al vapor.
Crema de legumbres y tortilla francesa con tomate y orégano. 16	Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. 17	Sémola y filete de dorada con verdura a la plancha. 18	Lomo a la plancha con tumbet. 19	Pizza casera. Tomate, lechuga y maíz. 20
Paella ciega o ensalada de arroz. Delicias de pollo y queso. Ensalada tropical.	Canalones Rossini o sopa. Huevos revueltos con jamón. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Potaje de judías o en crema. Pechuga de pavo empanada. Ensalada mixta.	Espaguetis a la boloñesa. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de tomate, lechuga y aceitunas.	Sopa de cocido con cabello de ángel. Pollo asado a la cazadora. Contra muslos de pollo. Patatas fritas.
Salmón al horno con verduras. 23	Crema de verduras. Hamburguesa de ternera. 24	Estofado de sepia con patatas y guisantes 25	Pa amb oli con jamón york. Ensalada con maíz y atún. 26	Rape a la plancha con ensaladilla rusa. 27
Espirales con tomate y queso. Filete de lenguado rebozado. Ensalada de lechuga y tomate. Pechuga de pavo a la plancha con tumbet. 30				
☉ Educación Infantil Pan blanco: lunes, miércoles y viernes; pan integral o moreno: martes y jueves. Postres: fruta del tiempo cada día, y, un día a la semana, yogurt, flan, gelatina. ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA: Meriendas: bocadillos, galletas (María o Quelitas) con chocolate o quesito, yogurt, petit, leche. Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.				
☐ Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.		<p style="text-align: center;"><u>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</u></p> <p>Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.</p> <p>SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.</p>		