



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>Cuinat de lleties o crema Esaú. Pilotes casolanes de vedella i porc. Pastanaga, pèsols i patates.</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>Sopa de lletres. Bistec de vedella amb patates. 11</p>	<p>Filet de llenguado planxa. Verdura al vapor. 12</p>	<p>Truita de patates amb trempó. 13</p>
<p>Ensalada de cuixot i formatge o sopa meravella. ☉ Sopa meravella.</p> <p>Hamburgueses a la planxa. Ketchup i patates fregides.</p>	<p>Espirals amb salsa de tomàtiga i verdures.</p> <p>Filet de lluç Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.</p>	<p>Ensaladeta russa amb tonyina. ☉ Ensalada de tonyina i patata.</p> <p>Cuixetes de pollastre al forn. ☉ Raoles de pollastre a la planxa. Ensalada.</p>	<p>Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga.</p> <p>Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada mixta.</p>	<p>Ensalada de ciurons amb tonyina o crema de llegums.</p> <p>Rodó d'indiot al forn. 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.</p> <p>Delícies de pollastre i formatge. Ensalada tropical.</p>	<p>Canalons Rossini o sopa.</p> <p>Ous remenats amb cuixot. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga</p>	<p>Cuinat de mongetes o en crema.</p> <p>Pitrera d'indiot arrebossada. Ensalada mixta.</p>	<p>Espaguetis a la bolonyesa.</p> <p>Filet de lluç a la planxa. Ensalada de tomàtiga, lletuga i olives.</p>	<p>Sopa de brou amb cabell d'àngel.</p> <p>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>☉ 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 qualche 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>				

## Menú de SEPTIEMBRE 2019 con recomendaciones de cenas



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		<p>Macarrones a la boloñesa o ensalada de pasta. ☉ Macarrones a la boloñesa.</p> <p>Filete de merluza a la plancha. Ensalada mixta.</p> <p>Sopa de letras. Filete de ternera con patatas. <span style="float: right;">11</span></p>	<p>Potaje de lentejas o crema Esaú.</p> <p>Albóndigas caseras de ternera y cerdo.</p> <p>Zanahorias, guisantes y patatas.</p> <p>Filete de lenguado plancha. Verdura al vapor. <span style="float: right;">12</span></p>	<p>Gazpacho andaluz o sopa de cocido. ☉ Sopa de cocido.</p> <p>Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y maíz.</p> <p>Tortilla de patatas con trempó. <span style="float: right;">13</span></p>
<p>Ensalada de jamón y queso o sopa maravilla. ☉ Sopa maravilla. Hamburguesas a la plancha. Ketchup y patatas fritas.</p>	<p>Ensalada de pasta o espirales con salsa de tomate y verduras.</p> <p>Filete de merluza Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.</p>	<p>Ensaladilla rusa con atún ☉ Ensalada de atún y patata.</p> <p>Jamoncitos de pollo al horno. ☉ Raolas de pollo a la plancha. Ensalada.</p>	<p>Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate.</p> <p>Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao. Ensalada mixta.</p>	<p>Ensalada de garbanzos con atún o crema de legumbres.</p> <p>Redondo de pavo al horno. Patatas al vapor.</p>
<p>Crema de legumbres y tortilla francesa con tomate y orégano. <span style="float: right;">16</span></p>	<p>Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. <span style="float: right;">17</span></p>	<p>Sémola y filete de dorada con verdura a la plancha. <span style="float: right;">18</span></p>	<p>Lomo a la plancha con tumbet. <span style="float: right;">19</span></p>	<p>Pizza casera. Tomate, lechuga y maíz. <span style="float: right;">20</span></p>
<p>Paella ciega o ensalada de arroz.</p> <p>Delicias de pollo y queso. Ensalada tropical.</p>	<p>Canalones Rossini o sopa.</p> <p>Huevos revueltos con jamón. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.</p>	<p>Potaje de judías o en crema.</p> <p>Pechuga de pavo empanada. Ensalada mixta.</p>	<p>Espaguetis a la boloñesa.</p> <p>Filete de merluza a la plancha. Ensalada de tomate, lechuga y aceitunas.</p>	<p>Sopa de cocido con cabello de ángel.</p> <p>Pollo asado a la cazadora. Contra muslos de pollo. Patatas fritas.</p>
<p>Salmón al horno con verduras. <span style="float: right;">23</span></p>	<p>Crema de verduras. Hamburguesa de ternera. <span style="float: right;">24</span></p>	<p>Estofado de sepia con patatas y guisantes <span style="float: right;">25</span></p>	<p>Pa amb oli con jamón york. Ensalada con maíz y atún. <span style="float: right;">26</span></p>	<p>Rape a la plancha con ensaladilla rusa. <span style="float: right;">27</span></p>
<p>☉ Educación Infantil</p> <p>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. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA:</u> Meriendas: bocadillos, galletas (María o Quelitas) con chocolate o quesito, yogurt, petit, leche.</p> <p>Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.</p> <p><span style="background-color: yellow; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.</p>			<p><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>	