

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES




				Arròs brut. Pollastre amb salsa de ceba. Patates fregides. Gaspatxo i daus de tonyina arrebossats Lletuga i tomàtiga. 1
Ensalada de pasta o espaguetis bolonyesa. Pitrera d'indiot arrebossada. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Canelons Rossini o crema de verdures. Filet de lluç a la planxa. Ensalada amb pastanaga.	Paella cega. Cuixot dolç i formatge. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Cuinat de lleties o crema Esaú. Pollastre a la caçadora. ☉ Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.	Ensalada de cuixot i formatge o sopa. Filet de llenguado arrebossat. Patates al vapor.
Crema de xampinyons i pollastre. Torrada amb preves vermells i formatge. 4	Sopa de lletres i truita francesa amb verdura a la planxa. 5	Mongetes, pastanaga i patates bullides. Bistec a la planxa amb ceba. 6	Pa amb oli amb cuixot salat i formatge. Ensalada variada. 7	Pizza casolana, lletuga, blat dolç, olives i tomàtiga. 8
Mongetes a la vinagreta o en crema. Ous remenats amb cuixot dolç. Patates al vapor.	Sopa de cuinat. Llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat dolç.	Macarrons saltejats amb cuixot o en ensalada. ☉ Macarrons amb tomàtiga. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada tropical.	Entremesos variats amb ensaladeta russa. ☉ Ensalada de tonyina i patates. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. Ensalada de lletuga, pastanaga ratllada i tomàtiga	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga o ensalada d'arròs. Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada tropical.
Rap a la planxa amb ensaladeta russa. 11	Arròs tres delícies i orada a la planxa. 12	Puré de patates i salsitxes d'indiot. 13	Sopa de fideus i truita de carabassí i ceba amb ensalada. 14	Bullit de patates i bròquil. Bistec de vedella a la planxa. 15
Ensalada de cuixot i formatge o sopa. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.	Arròs brut. Filet de llenguado Orly. Ensalada de lletuga, ou i olives.	Ciurons amb trampó i tonyina o crema de llegums. Rodó d'indiot al forn. ☉ Raoles d'indiot a la planxa. Patates camperoles.	Espirals a la bolonyesa o ensalada de pasta. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	Sopa de cuinat amb cabell d'àngel. Pitrera de pollastre arrebossada. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.
Estofat de sípia amb pèsols i patates. 18	Truita de patates i trampó. 19	Crema de porros amb formatgets. Croquetes d'espinaacs amb ensalada. 20	Couscous amb verdura i pollastre amb salsa al curri. 21	Bacallà amb salsa de tomàtiga i arròs blanc. 22

☉ Educació Infantil

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.
ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA: Berenars: entrepà, galetes (Maria o Quelitas) amb xocolata o formatge, iogurt, petit, llet.

Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualche plat, se canviaria per un altre de semblant.

 Recomanacions de sopars. Se recomana fruita natural en cada sopar.



DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API.

S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS PER A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



				Arroz brut. Pollo en salsa de cebolla. Patatas fritas. Gazpacho y dados de atún rebozados. Lechuga y tomate. 1
Ensalada de pasta o espaguetis boloñesa. Pechuga de pavo empanada. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Canelones Rossini o crema de verduras. Filete de merluza a la plancha. Ensalada con zanahoria.	Paella ciega. Jamón york y queso. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Potaje de lentejas o crema Esaú. Pollo a la cazadora. ☉ Contra muslo de pollo a la plancha. Patatas fritas.	Ensalada de jamón y queso o sopa. Filete de lenguado rebozado. Patatas al vapor.
Crema de champiñones y pollo. Tostada con pimientos rojos y queso. 4	Sopa de letras. tortilla francesa con verdura a la plancha 5	Judías, zanahorias y patatas hervidas. Bistec a la plancha con cebolla. 6	Pa amb oli con jamón serrano y queso. Ensalada variada. 7	Pizza casera. Lechuga, maíz, aceitunas y tomate. 8
Judías a la vinagreta o en crema. Huevos revueltos con jamón. Patatas al vapor.	Sopa de cocido. Lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce	Macarrones salteados con jamón o en ensalada. ☉ Macarrones con tomate. Filete de hoky a la plancha. Ensalada tropical.	Entremeses variados con ensaladilla rusa. ☉ Ensalada de atún y patatas. Pechuga de pollo con salsa de cebolla. Ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate.	Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate o ensalada de arroz. Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao. Ensalada tropical.
Rape a la plancha con ensaladilla rusa. 11	Arroz tres delicias y dorada a la plancha. 12	Puré de patatas y salchichas de pavo. 13	Sopa de fideos y tortilla de calabacín y cebolla con ensalada. 14	Hervido de patatas y brócoli. Bistec de ternera a la plancha 15
Ensalada de jamón y queso o sopa. Hamburguesa mixta a la plancha. Patatas fritas y ketchup.	Arroz brut. Filete de lenguado Orly. Ensalada de lechuga, huevo y aceitunas.	Garbanzos con trampó y atún o crema de legumbres. Redondo de pavo al horno. ☉ Raolas de pavo a la plancha. Patata campesina.	Espirales a la boloñesa o ensalada de pasta. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga y tomate.	Sopa de cocido con cabello de ángel. Pechuga de pollo empanada. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.
Estofado de sepia con guisantes y patatas. 18	Tortilla de patatas y trampó. 19	Crema de puerros con quesitos. Croquetas de espinacas con ensalada. 20	Couscous con verdura y pollo con salsa al Curry. 21	Bacalao con salsa de tomate y arroz blanco. 22

☉ 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.



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.

SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

