

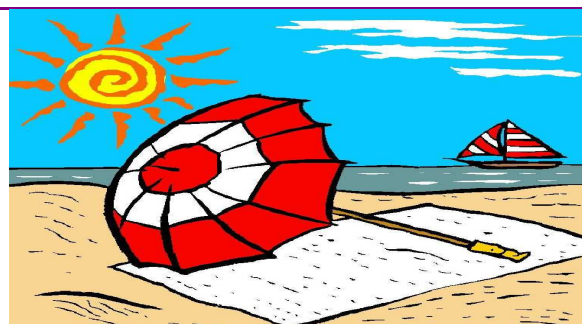
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



			<p>Ciurons amb trampó i tonyina o crema de llegums. Truita de patates i carabassí. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.</p>	<p>Arròs brut. Pollastre amb salsa de ceba. Patates fregides.</p>
			<p>Ensalada de pasta amb cuixot dolç, pinya, olives, lletuga i salsa rosa.</p>	<p>Gaspatxo i daus de tonyina arrebossats amb lletuga i tomàtiga.</p>
<p>Ensalada de pasta o espaguetis a la bolonyesa. Pitrera d'indiot arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.</p>	<p>Canelons Rossini o crema de verdures. Filet de lluç a la planxa. Ensalada amb pastanaga.</p>	<p>Paella cega. Cuixot dolç i formatge. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.</p>	<p>Cuinat de lleties o crema Esaú. Pollastre a la caçadora. ☉ Pitrera de pollastre a la planxa. Patates fregides.</p>	<p>Ensalada de cuixot i formatge o sopa. Filet de llenguado arrebossat. Patates al vapor.</p>
<p>Crema de xampinyons i pollastre. Pa torrat amb pebres vermells i formatge.</p>	<p>Truita de patates i trempó.</p>	<p>Mongetes, pastanagues i patates bullides. Bistec a la planxa amb ceba.</p>	<p>Pa amb oli amb cuixot dolç i formatge. Ensalada variada.</p>	<p>Pizza casolana. Lletuga, blat, olives i tomàtiga.</p>
<p>Mongetes a la vinagreta o en crema. Ous remenats amb cuixot. Patates al vapor.</p>	<p>Sopa de brou. Llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat dolç.</p>	<p>Macarrons saltejats amb cuixot o en ensalada. ☉ Macarrons amb tomàtiga. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada tropical.</p>	<p>Entremesos variats amb ensaladeta russa. ☉ Ensalada de tonyina i patates. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. Ensalada de lletuga i tomàtiga.</p>	<p>Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga o ensalada d'arròs. Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada tropical.</p>
<p>Rap a la planxa amb ensaladeta russa.</p>	<p>Arròs tres delícies i bistec de vedella a la planxa.</p>	<p>Purè de patates i salsitxes d'indiot.</p>	<p>Sopa de fideus i truita de carabassí i ceba amb ensalada.</p>	<p>Vichyssoise i crep de xampinyons i formatge.</p>
<p>Sopa de brou amb cabell d'àngel. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.</p>	<p>Ensalada de ciurons o crema de llegums. Rodó d'indiot al forn. ☉ Raoles d'indiot a la planxa. Patata camperola.</p>	<p>Macarrons carbonara o ensalada de pasta. ☉ Macarrons amb tomàtiga. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.</p>	<p>Sopa de brou amb arròs. Bistec de llom empanat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.</p>	
<p>Filet de salmó al forn amb verdures.</p>	<p>Bacallà amb salsa de tomàtiga i arròs blanc.</p>	<p>Crema de porros amb formatge. Croquetes d'espínacs amb ensalada.</p>	<p>Estofat de sípia amb pèsols i patates.</p>	

☺ 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.

Bon Estiu!

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 APL.

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

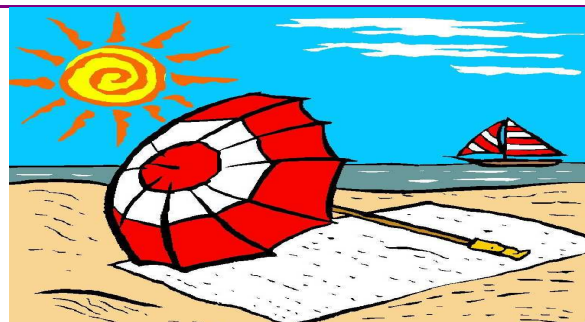
LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



			Garbanzos con tranpó y atún o crema de legumbres. Tortilla de patatas y calabacín. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Arroz brut. Pollo en salsa de cebolla. Patatas fritas.
			Ensalada de pasta con jamón york, piña, aceitunas, lechuga y salsa rosa.	Gazpacho y dados de atún rebozados con lechuga y tomate.
Ensalada de pasta o espaguetis boloñesa.	Canelones Rossini o crema de verduras.	Paella ciega.	Potaje de lentejas o crema Esaú.	Ensalada de jamón y queso o sopa.
Pechuga de pavo empanada.	Filete de merluza a la plancha.	Jamón york y queso.	Pollo a la cazadora. ☺ Contra muslo de pollo a la plancha.	Filete de lenguado rebozado.
Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Ensalada con zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Patatas fritas.	Patatas al vapor.
Crema de champiñones y pollo. Tostada con pimientos rojos y queso.	Tortilla de patatas y trempó.	Judías, zanahorias y patatas hervidas. Bistec a la plancha con cebolla.	Pa amb oli con jamón serrano y queso. Ensalada variada.	Pizza casera. Lechuga, maíz, aceitunas y tomate.
Judías a la vinagreta o en crema.	Sopa de cocido.	Macarrones salteados con jamón o en ensalada.	Entremeses variados con ensaladilla rusa.	Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate o ensalada de arroz.
Huevos revueltos con jamón.	Lomo empanado.	☺ Macarrones con tomate.	☺ Ensalada de atún y patatas.	Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao.
Patatas al vapor.	Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce	Filete de hoky a la plancha.	Pechuga de pollo con salsa de cebolla.	Ensalada tropical.
Rape a la plancha con ensaladilla rusa.	Arroz tres delicias y bistec de ternera a la plancha.	Ensalada tropical.	Ensalada de lechuga y tomate.	Vichysoisse y crepe de champiñones y queso.
Sopa de cocido con cabello de ángel.	Ensalada de garbanzos o crema de legumbres.	Puré de patatas y salchichas de pavo.	Sopa de fideos y tortilla de calabacín y cebolla con ensalada.	
Hamburguesa mixta a la plancha.	Redondo de pavo al horno.	Macarrones carbonara o ensalada de pasta.	Sopa de cocido con arroz.	
Patatas fritas y ketchup.	☺ Raolas de pavo a la plancha.	☺ Macarrones con tomate.	Bistec de lomo empanado.	
Filete de salmón al horno con verduras.	Patata campesina.	Filete de merluza a la plancha.	Ensalada de lechuga y tomate.	
	Bacalao con salsa de tomate y arroz blanco.	Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Estofado de sepia con guisantes y patatas.	
		Crema de puerros con quesitos.		
		Croquetas de espinacas con ensalada.		

☺ 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 queso, 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.

Feliz verano!

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