

**DILLUNS**
**DIMARTS**
**DIMECRES**
**DIJOUS**
**DIVENDRES**

		Macarrons a la bolonyesa o ensalada de pasta. ☺ Macarrons a la bolonyesa.	Cuinat de lleties o crema Esaú.	Gaspatxo andalús o sopa de brou. ☺ Sopa de brou.
		Filet de lluç a la planxa. Ensalada mixta.	Pilotes casolanes de vedella. Pastanaga, pèsols i patates.	Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat dolç.
		Sopa de lletres. Filet de vedella amb patates. 13	Filet de llenguado planxa. Verdura al vapor. 14	Truita de patates amb trempó. 15
Ensalada de cuixot i formatge o sopa meravella. ☺ Sopa meravella.	Ensalada de pasta o espirals amb salsa de tomàtiga i verdures.	Entremesos variats o ensaladeta russa. ☺ Ensalada de tonyina i patata.	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga.	Ensalada de ciurons amb tonyina o crema de llegums.
Hamburgueses a la planxa. Ketchup i patates fregides.	Filet de lluç Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Cuixetes de pollastre al forn. ☺ Raoles de pollastre a la planxa. Ensalada.	Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada mixta.	Rodó d'indiot al forn. Patates fregides.
Crema de llegums i truita francesa amb tomàtiga i orenga. 18	Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre. 19	Sèmola i filet d'orada amb verdures a la planxa. 20	Llom a la planxa amb tumbet. 21	Pizza casolana. Tomàtiga, lletuga i blat dolç. 22
Paella cega o ensalada d'arròs.	Canalons Rossini o sopa. ☺ Sopa de brou.	Cuinat de mongetes o en crema.	Espaguetis a la bolonyesa.	Sopa de brou amb cabell d'àngel.
Delícies de pollastre i formatge. Ensalada tropical.	Ous remenats amb cuixot. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga	Pitrrera d'indiot arrebossada. Ensalada mixta.	Filet de lluç a la planxa. Ensalada de tomàtiga, lletuga i olives.	Pollastre al forn a la caçadora. ☺ Contra cuixes de pollastre. Patates fregides.
Salmó al forn amb verdures. 25	Crema de verdures. Hamburguesa de vedella. 26	Estofat de sípia amb patates i pèsols. 27	Pa amb oli amb cuixot dolç. Ensalada amb blat dolç i tonyina. 28	Rap a la planxa amb ensaladeta russa 29
☺ Educació Infantil		<b>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</b>		
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. <b>ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA:</b> Berenars: entrepà, galetes (Maria o Quelitas) amb xocolata o formatge, iogurt, petit, llet.		Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API.		
Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualche plat, se canviaria per un altre de semblant.		S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS PER A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES		
☺ Recomanacions de sopars. Se recomana fruita natural en cada sopar.				

### LUNES

### MARTES

### MIÉRCOLES

### JUEVES

### VIERNES

		Macarrones a la boloñesa o ensalada de pasta. ☺ Macarrones a la boloñesa.  Filete de merluza a la plancha. Ensalada mixta.	Potaje de lentejas o crema Esaú.  Albóndigas caseras de ternera. Zanahorias, guisantes y patatas.	Gazpacho andaluz o sopa de cocido. ☺ Sopa de cocido.  Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y maíz.
		Sopa de letras. Filete de ternera con patatas. 13	Filete de lenguado plancha. Verdura al vapor. 14	Tortilla de patatas con trempó. 15
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.	Entremeses variados o ensaladilla rusa. ☺ Ensalada de atún y patata.  Jamoncitos de pollo al horno. ☺ Raolas 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. Patatas fritas.
Crema de legumbres y tortilla francesa con tomate y orégano. 18	Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. 19	Sémola y filete de dorada con verdura a la plancha. 20	Lomo a la plancha con tumbet. 21	Pizza casera. Tomate, lechuga y maíz. 22
Paella ciega o ensalada de arroz.  Delicias de pollo y queso. Ensalada tropical.	Canalones Rossini o sopa. ☺ Sopa de cocido.  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. 25	Crema de verduras. Hamburguesa de ternera. 26	Estofado de sepia con patatas y guisantes 27	Pa amb oli con jamón york. Ensalada con maíz y atún. 28	Rape a la plancha con ensaladilla rusa. 29
☺ 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. <b>ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA:</b> 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.		<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>  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.		
<div style="background-color: #ffff00; width: 15px; height: 10px; display: inline-block; margin-right: 5px;"></div> Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.				