

DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
ARRÒS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE PEIX ESTOFAT DE MAGRA AMB SALSETA I VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I BROTS DE SOJA IOGURT	LLENTIES ESTOFADES A LA RIOJANA TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I XIRIVIA FIDEUÀ MARINERA AMB SUAU ALLIOLI DE LLET FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
ARRÒS AMB VERDURES OUS DURS GRATINATS I AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL FRUITA DEL TEMPS	OLLA BARRETJADA DE CIGRONS HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CAMEL-LITZADA FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATA POLLASTRE AMB SALSA DE POMA I AMANIDA IOGURT	CREMA DE FAVES I VERDURES PIZZA CASOLANA DE XAMPINYONS AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA CARBONARA SUQUET DE PEIX FRESC SEGONS MERCAT FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
SOPA DE BROU CASOLÀ MANDONGUILLES DE LLUÇ I CALAMAR AMB SALSETA I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS A LA BOLONYESA NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB CARBASSA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	VIATGEM A NIGÈRIA NIGERIAN FRIED RICE (ARRÒS FREGIT AMB VERDURES I CURRI) EFO RIRO (ESTOFAT DE VEDELLA I ESPINACS) MELKERT (PA DE PESSIC DE LLET)
DILLUNS 30	DIMARTS 31			
FIDEUS A LA CASSOLA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA NAPOLITANA CUES DE RAP AL FORN AMB ALLADA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS			

Les fruites del temps són: kiwi, mandarina, poma, taronja,... Augmenta els cítrics per prevenir refredats! Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar i d'oliva verge per amanir.

Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar.

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Peix provinent de les llotges catalanes, varietats segons mercat: sorell, bròtola, sardina, seitó, canana, verat...

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Coneixes la piràmide de l'alimentació saludable?



- 21 Dia Internacional de l'abraçada
- 24 Dia Internacional de l'Educació
- 30 Dia Escola de la Pau i la No Violència

Bo-Sa D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola



Un cop al mes, postre casolà